

FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ
ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE JOAQUIM VENÂNCIO
MESTRADO PROFISSIONAL EM EDUCAÇÃO PROFISSIONAL EM SAÚDE

Lidiane Amaro Martins

FORMACAO PROFISSIONAL DE COZINHEIROS E PERCEPCAO DE RISCO EM
SEGURANÇA DOS ALIMENTOS – um estudo exploratório em serviços de alimentação
localizados no Estado do Rio de Janeiro

Rio de Janeiro

2011

Lidiane Amaro Martins

FORMACAO PROFISSIONAL DE COZINHEIROS E PERCEPCAO DE RISCO EM
SEGURANÇA DOS ALIMENTOS – um estudo exploratório em serviços de alimentação
localizados no Estado do Rio de Janeiro

Dissertação apresentada a Escola Politécnica
de Saúde Joaquim Venâncio como requisito
parcial para obtenção do título de Mestre em
Educação Profissional em Saúde

Orientadora: Prof^ª Dr^ª Ana Margarida de
Mello Barreto Campello

Co- Orientadora: Prof^ª Dr^ª Rinaldini Coralini
Philippo Tancredi

Rio de Janeiro

2011

M379f

Martins, Lidiane Amaro

Formação Profissional de cozinheiros e percepção de risco em segurança dos alimentos - Um estudo exploratório em serviços de alimentação localizados no Estado do Rio de Janeiro. / Lidiane Amaro Martins - Rio de Janeiro, 2011. 185 f. : il.; graf.

Orientador: Ana Margarida de Mello Barreto Campello

Co-orientador: Rinaldini Coralini Philipppo Tancredi

Dissertação (Mestrado Profissional em Educação Profissional em Saúde) - Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio - Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2011.

1. Formação Profissional 2. Cozinheiros. 3. Segurança dos Alimentos. 4. Formação Técnica. I. Campello, Ana Margarida de Mello Barreto. II. Tancredi, Rinaldini Coralini Philipppo. III. Título.

CDD 370.113

Lidiane Amaro Martins

FORMACAO PROFISSIONAL DE COZINHEIROS E PERCEPCAO DE RISCO EM
SEGURANÇA DOS ALIMENTOS – um estudo exploratório em serviços de alimentação
localizados no Estado do Rio de Janeiro

Dissertação apresentada a Escola Politécnica
de Saúde Joaquim Venâncio como requisito
parcial para obtenção do título de Mestre em
Educação Profissional em Saúde

Aprovado em 05/12/2011

BANCA EXAMINADORA

Professora Doutora Ana Margarida de Mello Barreto Campello EPSJV/ FIOCRUZ

Professora Doutora Rinaldini Coralini Philippo Tancredi / UNIRIO

Professora Doutora Maria Inês do Rego Monteiro Bomfim /UFF

Professora Doutora Bianca Ramos Marins EPSJV/ FIOCRUZ

*Dedico este trabalho aos meus pais, irmã,
sobrinho, avôs e meu companheiro Flávio.*

AGRADECIMENTOS

Em especial agradeço as minhas orientadoras Ana Margarida Campello e Rinaldini Tancredi pelo apoio na escolha do tema, por todos os ensinamentos e pela ajuda com a pesquisa necessária.

Aos meus pais, a minha irmã, meu sobrinho sempre presentes, por tudo!

Ao meu companheiro Flávio pela paciência e preocupação principalmente nas noites mal dormidas e a casa desorganizada.

À minha família: avós, avôs e todos que me amam.

Às minhas estagiárias Carla Andrea, Mariana e Francine

Minhas amigas de trabalho Fabiane Alheira e Karla Tonini

E principalmente, a Deus, por tornar tudo possível – pela minha saúde, pelas pessoas que eu amo e me amam também, pela conclusão desta dissertação e do curso como um todo, pelo meu trabalho, pelos ensinamentos da vida. Obrigada!

*"Não é a consciência do homem que
lhe determina o ser, mas, ao contrário,
o seu ser social que lhe determina
a consciência".*

(Karl Marx)

RESUMO

O presente estudo analisou a percepção de riscos em segurança dos alimentos por cozinheiros atuantes em serviços de alimentação, localizados no Estado do Rio de Janeiro. Identificou o desenvolvimento desta ocupação, assim como o andamento dos processos para sua futura regulamentação e o desenvolvimento da formação profissional de cozinheiros no Brasil e no Rio de Janeiro. Os resultados evidenciaram que Cozinheiro é considerado uma ocupação e não uma profissão. O aprendizado da função acontece no dia a dia da cozinha, através dos conhecimentos repassados pelos mais antigos, ou treinamentos realizados de forma pontual com objetivo do cumprimento da legislação de segurança de alimentos pelos gerentes, consultores ou responsáveis técnicos dos estabelecimentos. E foi identificado a falta de qualificação profissional e o baixo nível de escolaridade dos funcionários que atuam nesta função. Conclui-se que as empresas precisam repensar o treinamento dos manipuladores, forma, periodicidade e assunto para que o profissional seja realmente capacitado e não somente treinado sem entender a operação fim e que os responsáveis pelos Serviços de Alimentação devem reestruturar as atividades dos estabelecimentos e seguir as exigências da vigilância sanitária para efetivamente junto com os cozinheiros empenharem-se na segurança do alimento preparado.

Palavras-chave: Cozinheiros. Segurança dos Alimentos. Educação profissional

ABSTRACT

The present study examined the food safety risk assessment by the cooks working in food services, located in the state of Rio de Janeiro. The Cooks occupation development was identified, as well as the progress of their future regulation, and the development of Cooks professional training in Brazil and in Rio de Janeiro. The results has shown that Cooks are considered an occupation not a profession. The function is learned on a day-to-day kitchen, through the knowledge passed on by older, or training carried out in a specific manner for the purpose of regulation compliance by security managers, advisers and technicians responsible for the establishments. Professional qualifications lacks and employees low level schooling was also identified. This study concludes that companies need to rethink food handlers training, form, timing and topic in order to truly enable the professionals, instead of just training. The food service responsables should rearrange the establishments activities and develop procedures with the cooks to work together and to follow the regulatory requirements in order to minimise risks and reach an effective food safety.

Keyword: Cooks. Food safety. Professional education.

LISTA DE QUADROS

Quadro 1	Divisão dos segmentos de serviço de alimentação	14
Quadro 2	Definições sobre Profissão, ocupação e ofício	18
Quadro 3	Definições das Classificações enumerativa e descritiva das ocupações	20
Quadro 4	Divisão de trabalhos na gastronomia	22
Quadro 5	Descrição das ocupações relacionadas a cozinheiros de acordo com a CBO/2002	24
Quadro 6	Modalidade do curso e forma de comprovação	36
Quadro 7	Estrutura recomendada pelo CNCT para o curso técnico em cozinha	37
Quadro 8	Estrutura recomendada pelo CNCST para o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia	42
Quadro 9	Comparação da carga horária dos Eixos Tecnológicos dos Catálogos nacionais de Cursos	43
Quadro 10	Campos de conhecimento que fundamentam curso superior em Gastronomia	44
Quadro 11	Conteúdo Programático ministrado no Curso de Noções de Higiene em Alimentos da Vigilância Sanitária Municipal do Rio de Janeiro	48
Quadro 12	Localização, tipo de serviço e dependência dos Serviços de Alimentação	64

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1	Número de Instituições com cursos técnico em cozinha registrados no Brasil por Região	38
Gráfico 2	Número de turmas com curso técnico em cozinha em 2010,por região	39
Gráfico 3	Número de turmas de curso técnico em cozinha em 2010, segundo dependência administrativa	41
Gráfico 4	Número de Instituições que oferecem cursos superiores em gastronomia no Brasil, por Região	45
Gráfico 5	Percentual de Instituições públicas e privadas em gastronomia no Brasil	45
Gráfico 6	Percentual de Adequação dos Processos de Produção de Alimentos	67
Gráfico 7	Percentual de Adequação dos Processos de Produção de Alimentos relacionados a Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	70
Gráfico 8	Percentual de Adequação dos Processos de Produção de Alimentos relacionados a Higienização De Instalações, Equipamentos, Móveis E Utensílios	73
Gráfico 9	Percentual de Adequação dos Processos de Produção de Alimentos relacionados controle integrado de vetores e pragas urbanas	74
Gráfico 10	Percentual de Adequação dos Processos de Produção de Alimentos relacionados ao abastecimento de água	75
Gráfico 11	Percentual de Adequação dos Processos de Produção de Alimentos relacionados ao Manejo de resíduos	76
Gráfico 12	Percentual de Adequação dos Processos de Produção de Alimentos relacionados aos manipuladores	76
Gráfico 13	Percentual de Adequação dos Processos de Produção de Alimentos relacionados a matéria prima ingredientes e embalagem	78
Gráfico 14	Percentual de Adequação dos Processos de Produção de Alimentos relacionados a preparação do alimento	79
Gráfico 15	Percentual de Adequação dos Processos de Produção de Alimentos relacionados a exposição e ao consumo do alimento	80
Gráfico 16	Percentual de Adequação dos Processos de Produção de Alimentos	81

	relacionados a documentos e registros	
Gráfico 17	Tempo de graduação do Responsável Técnico	87
Gráfico 18	Estabelecimento de formação do Responsável Técnico	87
Gráfico 19	Assuntos a serem abordados em treinamento de segurança de alimentos	89
Gráfico 20	Função dos cozinheiros no serviço	93
Gráfico 21	Tempo de função dos cozinheiros nos Serviços de Alimentação	93
Gráfico 22	Percepção dos cozinheiros dos Serviços de Alimentação sobre higiene e desinfecção de verduras no preparo de saladas	103
Gráfico 23	Percepção dos cozinheiros dos Serviços de Alimentação sobre se falar tossir ou espirrar pode “prejudicar” o alimento	105
Gráfico 24	Percepção geral dos cozinheiros dos Serviços de Alimentação sobre se alimentos mal preparados podem causar doenças	106
Gráfico 25	Percepção dos cozinheiros dos Serviços de Alimentação sobre se alimentos mal preparados podem causar doenças	107
Gráfico 26	Percepção dos cozinheiros dos Serviços de Alimentação sobre importância de lavar as mãos	109
Gráfico 27	Percepção dos cozinheiros dos Serviços de Alimentação sobre importância dos alimentos porcionados quando armazenados serem etiquetados	110
Gráfico 28	Percepção dos cozinheiros dos Serviços de Alimentação sobre importância manter as matérias-primas, ou embalagens armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras	112
Gráfico 29	Percepção dos cozinheiros dos Serviços de Alimentação sobre importância do uso de uniforme adequado, limpo , completo, trocados diariamente com protetor de cabelo e calçados fechados e sem uso de adornos	114

LISTA DE TABELAS

Tabela 1	Número de Instituições com cursos técnicos em cozinha, por Estado	38
Tabela 2	Número de turmas de cursos técnicos em cozinha, por Estado	39
Tabela 3	Número de Instituições com Cursos de Graduação em Gastronomia, por Estado	46
Tabela 4	Distribuição dos cursos Superior em Gastronomia no Estado do Rio de Janeiro	46
Tabela 5	Divisão dos serviços de alimentação	59
Tabela 6	Composição e distribuição do peso atribuído a cada bloco da Lista De Verificação Dos Processos De Produção De Alimentos	61
Tabela 7	Número de cozinheiros dos Serviços de alimentação, que responderam as entrevistas	64
Tabela 8:	Tipo e quantidade de refeições servidas nos Serviços de Alimentação pesquisados	66
Tabela 9:	IQSA obtido por cada bloco	68
Tabela 10	Características socioeconômicas dos Responsáveis pelos Serviços de Alimentação	82
Tabela 11	Renda Familiar dos responsáveis pelos Serviços de Alimentação	84
Tabela 12	Tempo na função dos responsáveis pelos Serviços de Alimentação	84
Tabela 13	Distribuição das respostas dos responsáveis técnicos sobre assuntos aprendidos durante treinamento	86
Tabela 14	Distribuição das respostas dos responsáveis técnicos sobre questão específica aprendida durante treinamento	86
Tabela 15	Recursos Utilizados pelos Serviços de Alimentação para Treinamento em Segurança De Alimentos	88
Tabela 16	Renda Familiar dos Cozinheiros dos Serviços de Alimentação	91
Tabela 17	Município de residência dos cozinheiros	92
Tabela 18	Respostas dos Cozinheiros sobre sua função anterior em Serviços de Alimentação	94
Tabela 19	Resposta dos cozinheiros sobre mudança de profissão	94
Tabela 20	Resposta dos cozinheiros de como chegaram a profissão	95

Tabela 21	Formação específica de cozinheiros	95
Tabela 22	Participação dos cozinheiros em treinamentos como cozinheiro	96
Tabela 23	Participação dos cozinheiros em treinamentos sobre higiene no trabalho	96
Tabela 24	Assuntos aprendidos no treinamento sobre higiene no trabalho	97
Tabela 25	Distribuição das respostas dos cozinheiros sobre procedimentos que podem causar riscos de contaminação do alimento	97
Tabela 26	Distribuição das respostas dos cozinheiros sobre as medidas desejáveis que podem ser tomadas pelos supervisores no ambiente de trabalho	98
Tabela 27	Distribuição das respostas dos responsáveis técnicos sobre procedimentos que podem causar riscos de contaminação do alimento	100
Tabela 28	Distribuição das respostas dos responsáveis técnicos sobre as medidas desejáveis que podem ser tomadas pelos supervisores no ambiente de trabalho	101

LISTA DE FIGURAS

Figura 1	Organograma da cozinha completa	23
Figura 2	Luminária sem proteção contra quebra e explosão	70
Figura 3	Instalações elétricas aparentes e azulejo quebrado	71
Figura 4	Instalação sanitária sem sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico	71
Figura 5	Ventilador na área de produção, fluxo de ar incide diretamente sobre os alimentos	72
Figura 6	Parede com revestimento danificado	72
Figura 7	Espelho do interruptor não fixado na parede	72
Figura 8	Produto de limpeza inadequados para higienização	73
Figura 9	Cozinheira com uniforme sem padronização e utilização de adornos	77

LISTA DE SIGLAS

ABERC- Associação Brasileira de Refeições Coletivas

ABIA - Associação Brasileira da Indústria de Alimentos

ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas

AMN - Associação Mercosul de Normalização

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

APPCC – Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

BPF - Boas Práticas de Fabricação

BPM- Boas Práticas de manipulação de Alimentos

CAGED - Cadastro Geral de Empregados e Desempregados

CEASA- Central de Abastecimento

CBO - Classificação Brasileira de Ocupações

CCI – Cozinheiro Chefe Internacional

C.I.A – The Culinary Institute of America

CNCT – Catálogo Nacional de Cursos Técnicos

CNCST – Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia

CONCLA – Comissão Nacional de Classificações

CVS- Centro de Vigilância Sanitária

DTA – Doenças Transmitidas por Alimentos

EC - Entrevista com Cozinheiros

EJA - Educação de Jovens e Adultos

EPI- Equipamento de Proteção Individual

EPSJV - Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio

ER - Entrevista Com Responsável e Caracterização dos Serviços de Alimentação

FAETEC - Fundação de Apoio à Escola Técnica

FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations

FEBEM- Fundação Estadual do Bem Estar do Menor

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IDEC - Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor

INEP - Instituto Nacional De Estudos E Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira

IAF –International Accreditation Forum

IQSA- Índice de Qualidade higiênico- sanitária para Serviços de Alimentação

ISO - International Organization for Standardization

LDB – Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional

LVPPA - Lista De Verificação Dos Processos De Produção De Alimentos

MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

MDIC - Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior

MEC- Ministério da Educação

MBP – Manual de Boas Práticas

MTE - Ministério Do Trabalho E Emprego

MS - Ministério da Saúde

NBR- Norma Brasileira

OMS - Organização Mundial da Saúde

PAPPA - Percentual De Adequação Dos Processos De Produção De Alimentos

PAS - Programa Alimentos Seguros

PAT- Programa de Alimentação do Trabalhador

PNAd - Pesquisa nacional por amostra de domicílios

PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar

PNAN - Política Nacional de Alimentação e Nutrição

POP- Procedimentos Operacionais Padronizados

RAIS - Relação Anual de Informações Sociais

RDC – Resolução Diretoria Colegiada

SAI- Serviço de Alimentação Institucional

SAC- Serviço de alimentação Comercial

SAPS - Serviço de Alimentação da Previdência Social

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio a Micro e Pequenas Empresas

SECT - Secretaria de Estado de Ciência e Tecnologia

SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

SENAI - Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial

SINDRIO - Sindicato De Hotéis Bares E Restaurantes

SINE - Sistema Nacional de Empregos

UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

UAN - Unidades de Alimentação e Nutrição

UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

UPR - Unidades Produtoras de Refeições

UNIVALI - Universidade Vale do Itajaí

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	1
CAPÍTULO 1-- SEGURANÇA DOS ALIMENTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	5
1.1. SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E A NORMATIZAÇÃO DA QUALIDADE	5
1.1.1. Conceito de Segurança Alimentar	6
1.1.2. A Segurança dos Alimentos em Serviços de alimentação e a Normatização da Qualidade	8
1.2. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	11
CAPÍTULO 2: PROFISSÃO E OCUPAÇÃO DE COZINHEIRO	17
2.1. PROFISSÃO E OCUPAÇÃO: CONCEITOS BÁSICOS	17
2.2. A OCUPAÇÃO DE COZINHEIRO	21
CAPÍTULO 3: FORMAÇÃO PROFISSIONAL DO COZINHEIRO	32
3.1. A EDUCAÇÃO PROFISSIONAL NO BRASIL	32
3.2. FORMAÇÃO PROFISSIONAL DE COZINHEIROS	34
3.2.1. Formação Técnica de Cozinheiros	37
3.2.2. Formação Tecnológica de Cozinheiros	41
3.2.3. Bacharelado em Gastronomia	43
3.2.4. Cursos livres e de extensão em gastronomia	46
3.2.5. Treinamento de cozinheiros em serviços de alimentação	49
CAPÍTULO 4 : FORMACAO PROFISSIONAL DE COZINHEIROS E PERCEPCAO DE RISCO EM SEGURANÇA DOS ALIMENTOS – um estudo exploratório em estabelecimentos de alimentação institucional e comercial no Estado do Rio Janeiro	58
4.1 ASPECTOS ÉTICOS DA PESQUISA	58
4.2 TIPO DE ESTUDO, PERÍODO E LOCAL DE DESENVOLVIMENTO DA PESQUISA	58
4.3 TÉCNICA DE COLETA DE DADOS	59
4.3.1 Observação livre e sistemática	60
4.3.2 Entrevista semi estruturada	62
4.4 CARACTERIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	64

4.5 AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	66
4.6 CARACTERIZAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS TÉCNICOS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	82
4.7 TREINAMENTOS NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	87
4.8 CARACTERIZAÇÃO DOS COZINHEIROS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	90
4.9 PERCEPÇÃO DE RISCO EM SEGURANÇA DE ALIMENTOS	99
4.9.1 Percepção de risco em segurança de alimentos dos responsáveis técnicos dos Serviços de Alimentação	100
4.9.2 Percepção de risco em segurança de alimentos dos cozinheiros dos Serviços de Alimentação	101
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	122
REFERÊNCIAS	126
APÊNDICE A- INFORMAÇÕES SOBRE OS PRINCIPAIS CURSOS PARA COZINHEIROS DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO	134
APÊNDICE B- TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO INDIVIDUAL	138
APÊNDICE C- LISTA DE VERIFICAÇÃO DOS PROCESSOS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS DESENVOLVIDO PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	140
APÊNDICE D- ENTREVISTA COM RESPONSÁVEL E CARACTERIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	145
APÊNDICE E-ENTREVISTA COM COZINHEIROS	149
APÊNDICE F- CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÔMICAS DOS COZINHEIROS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	151
ANEXO A— CLASSIFICAÇÃO E DEFINIÇÃO DOS DIFERENTES TIPOS DE ESTABELECIMENTOS DE ALIMENTOS, DE ACORDO COM SUA RELAÇÃO COM O CONSUMIDOR	154
ANEXO B—PROJETO DE LEI 6049/2005	157
ANEXO C- APROVAÇÃO CÔMITE DE ÉTICA E PESQUISA	162

1 INTRODUÇÃO

A alimentação é necessidade básica para qualquer sociedade. Influencia a qualidade de vida por ter relação com a manutenção, prevenção ou recuperação da saúde. Deve ser saudável, completa, variada, agradável ao paladar e segura para, assim, cumprir seu papel (ZANDONADI et al 2007).

As transformações no mundo contemporâneo provocaram mudanças significativas na alimentação e nos hábitos alimentares dos seres humanos, que passaram a usufruir cada vez menos do universo doméstico. Essas mudanças foram ocasionadas por fatores que perpassam a urbanização, a industrialização, a profissionalização das mulheres, a elevação do nível de vida e de educação, o acesso mais amplo da população ao lazer, a redução do tempo para o preparo e/ou consumo do alimento, as viagens, entre outros fatores (AKUTSU et al. ,2005)

Para Oliveira et al (2003) a alimentação dentro dos padrões higiênicos sanitários satisfatórios é uma das condições essenciais para promoção, manutenção da saúde, prevenção das doenças transmitidas por alimentos (DTA) em serviços de alimentação e conservação da qualidade das refeições produzidas.

O Comitê OMS/FAO (1994) admite que doenças oriundas de alimentos contaminados seja, provavelmente, o maior problema de saúde no mundo contemporâneo. A qualidade higiênico-sanitária como fator de segurança alimentar tem sido amplamente estudada e discutida, uma vez que as doenças veiculadas por alimentos são um dos principais fatores que contribuem para os índices de morbidade nos países da América Latina e do Caribe.

A Resolução da Diretoria Colegiada, RDC 216/04 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária classifica como manipulador de alimentos qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento (ANVISA, 2004).

Cozinheiros são manipuladores de alimentos diretamente envolvidos nas atividades do processo de produção de alimentos para o consumidor final, ele é responsável pelo pré preparo de refeições frias e quentes.

Os cozinheiros de serviços de alimentação serão analisados neste estudo, estes desempenham papel importante na segurança alimentar, através da preservação da higiene dos alimentos, desde o recebimento, armazenamento, preparação até a distribuição. Uma manipulação incorreta e com a falta de cuidados em relação às normas higiênicas favorecem a contaminação por microorganismos patogênicos.

Atualmente, não há nenhuma legislação que venha regulamentar a ocupação dos

cozinheiros; o que existe são regulamentos técnicos que estabelecem os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário na produção de alimentos. (GERMANO et al., 2000).

De acordo com o Conselho Nacional de Segurança Alimentar - CONSEA (1994) segurança alimentar consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade nutricional e do ponto de vista higiênico sanitário e em quantidades adequadas para uma saudável reprodução do organismo humano e uma existência digna, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais.

A Organização Mundial da Saúde (1994) reconhece que é necessária a criação de abordagens inovadoras em educação na formação de manipuladores de alimentos, para que as mudanças de práticas relacionadas a alimentos não ocorram somente com informação objetiva, devendo-se também abordar conhecimentos prevalentes das crenças e práticas culturais assim como seu papel social e econômico.

Assim, os funcionários de estabelecimentos alimentícios, precisam ser preparados para o trabalho que desempenham, porque a manipulação é uma importante forma de contaminação ou transferência de microorganismos de um alimento a outro, bem como do manipulador para o alimento.

O cozinheiro deve compreender que o seu processo de trabalho deve ir além do aspecto produtivo, deve visar prioritariamente a produção de alimentos seguros, através do conhecimento e da percepção do risco em segurança dos alimentos conhecendo a importância da sua função na prevenção de risco à saúde do consumidor, e do seu papel na segurança alimentar em Serviços de Alimentação.

O presente estudo visou avaliar e analisar a percepção de riscos em segurança dos alimentos por cozinheiros atuantes em seis serviços de alimentação, localizados no Estado do Rio de Janeiro. E a identificação do desenvolvimento desta ocupação, assim como o andamento dos processos para sua futura regulamentação e o desenvolvimento da formação profissional de cozinheiros no Brasil e no Estado do Rio de Janeiro.

O interesse por esse tema se confunde com minha própria trajetória profissional. Formei-me em Nutrição em 2004 e comecei a trabalhar como nutricionista consultora em controle de qualidade de alimentos, diretamente envolvida com programas de treinamento voltados para a higiene pessoal e dos alimentos de manipuladores de alimentos, e neste caso diretamente os cozinheiros. Durante o exercício de minha profissão, certas vezes me considerava uma profissional pouco competente, pois me dedicava de corpo e alma a um planejamento minucioso pautado em rotinas, roteiros e controles, mas vários procedimentos não saíam exatamente como o planejado. Principalmente na mudança de hábitos dos

cozinheiros. Isso me causava frustração. Sempre me perguntava se os funcionários realmente entenderam a importância da sua função na manutenção das boas práticas de manipulação e que a sua função está relacionada à saúde das pessoas. Se os treinamentos realizados realmente eram eficazes. Com o tempo outras perguntas surgiram: Será que os cozinheiros conseguem perceber os riscos à segurança do alimento durante a manipulação, ou fazem a atividade de forma inconsciente, técnica, para obedecer a ordens? Será que a forma como estou conduzindo os treinamentos realmente está “mudando” estes profissionais? Quais são as práticas educativas realizadas por outros profissionais? Será que elas são eficientes na transmissão de conhecimento sobre segurança dos alimentos aos cozinheiros?

O tema deste estudo é atual e relevante para atendimento às atividades de controle de qualidade em Serviços de Alimentação e diminuição dos agravos à saúde através do consumo de alimentos contaminados.

A dissertação está organizada em 4 capítulos. Os capítulos 1, 2 e 3 são dedicados ao embasamento teórico que estrutura as análises deste estudo. O capítulo 4 compreende o estudo exploratório nos serviços de alimentação .

No capítulo 1 buscamos apresentar os conceitos de segurança alimentar, segurança dos alimentos, a importância das boas práticas e normatização da qualidade, a caracterização dos diferentes serviços de alimentação. Apresentamos também um panorama geral da trajetória histórica dos serviços de alimentação.

No capítulo 2 buscamos apresentar os conceitos de ocupação e profissão, apresentamos também um panorama geral da trajetória histórica da ocupação dos cozinheiros, quais são as atribuições relacionadas e como é classificada a ocupação de cozinheiro de acordo com a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) ligada ao Ministério do Trabalho e Emprego (MTE). Nesse capítulo apresentamos também o projeto de lei de regulamentação da profissão de cozinheiro e os trâmites para regulamentação da profissão no Brasil.

No capítulo 3 apresentamos a trajetória histórica do desenvolvimento da educação profissional no Brasil, através da Lei de diretrizes e Bases (LDB) e de decretos correspondentes, apresentamos um panorama geral da Formação Profissional dos cozinheiros, no que diz respeito ao curso técnico, ao curso superior de tecnologia, o bacharelado, os cursos livres e os treinamentos realizados em serviços de alimentação.

No capítulo 4 iniciamos com a apresentação da metodologia adotada aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos da Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio (EPSJV), realizada através de um estudo exploratório, descritivo e aplicado desenvolvido no período de maio e junho de 2011 em seis serviços de alimentação do Estado

do Rio de Janeiro, onde metade se constituiu de serviços de alimentação coletiva e a outra metade de Serviços de Alimentação populares ou comerciais, ambos de pequeno, médio e grande porte. Com a identificação do perfil dos cozinheiros e responsáveis pelos serviços de alimentação e a sua percepção de risco em segurança dos alimentos e verificação dos processos dos serviços de alimentação estudados de acordo com a RDC 216/04.

No capítulo 5, dedicado à conclusão, apresentamos os resultados da pesquisa, bem como as limitações deste estudo.

CAPITULO 1-- SEGURANÇA DOS ALIMENTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Neste capítulo apresentaremos os conceitos de segurança alimentar abordando o direito de todos a Alimentação e Nutrição desde o acesso, a qualidade. Apresentaremos o conceito de segurança dos alimentos, intrínseco no conceito de segurança alimentar do ponto de vista higiênico-sanitário, a importância das boas práticas e normatização da qualidade em serviços de alimentação, a caracterização e a trajetória histórica dos diferentes serviços de alimentação.

1.1.SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E A NORMATIZAÇÃO DA QUALIDADE

Direito a Alimentação e Nutrição

Toda pessoa tem direito a um padrão de vida capaz de assegurar a si e a sua família saúde e bem-estar, inclusive alimentação, vestuário, habitação, cuidados médicos e os serviços sociais indispensáveis, e direito à segurança em caso de desemprego, doença, invalidez, viuvez, velhice ou outros casos de perda dos meios de subsistência em circunstâncias fora de seu controle (**Declaração Universal dos Direitos Humanos, Artigo XXV**)

A Declaração Universal dos Direitos Humanos, promulgada em 1948 pela Organização das Nações Unidas, declara que a saúde é um direito de todo cidadão. Segundo a Constituição Federal de 1988, “a saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doenças e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para a sua promoção, proteção e recuperação”. A alimentação e a nutrição compõem requisitos básicos para a promoção e a proteção da saúde, e possibilita a afirmação plena do potencial de crescimento e desenvolvimento humano, com qualidade de vida e cidadania (BRASIL, 2003). Mas, para que haja saúde é fundamental que os alimentos sejam produzidos em quantidade e com qualidade apropriadas ao equilíbrio orgânico, o qual representa um fator de resistência às doenças (GERMANO, 2003).

A Conferência Mundial da Alimentação, organizada pela FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) em 1996, definiu que segurança alimentar existe quando "todas as pessoas, em todos os momentos, têm acesso físico e econômico a uma alimentação que seja suficiente, segura, nutritiva e que atenda às necessidades nutricionais e preferências alimentares de modo a propiciar vida ativa e saudável" (FAO, 1996, p, 1).

1.1.1. Conceito de Segurança Alimentar

O conceito de segurança alimentar teve sua origem no início do século XX, a partir da segunda guerra numa época que parte da Europa estava devastada e não tinha condições de produzir alimentos (BELIK, 2003).

No Brasil, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), estabelecida pela portaria do Ministério da Saúde aprovada em 1999 e ratificada em 2003, define segurança alimentar como a garantia de que as famílias tenham acesso físico e econômico regular e permanente a conjunto básico de alimentos em quantidade e qualidade significantes para atender os requerimentos nutricionais (BRASIL, 2003). O documento que lançou as bases do Projeto Fome Zero (Fome Zero: Uma Proposta de política de Segurança Alimentar para o Brasil) define Segurança Alimentar e Nutricional como a garantia do direito de todos ao acesso a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente, com base em práticas alimentares saudáveis e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais nem o sistema alimentar futuro, devendo se realizar em bases sustentáveis (Instituto Cidadania apud Monteiro 2004).

Segundo Monteiro (2004, p. 256), segurança alimentar refere-se “à garantia sustentável do direito de todos a uma alimentação que respeite a cultura alimentar local, que atenda a normas sanitárias e as recomendações nutricionais e que enseje uma vida feliz e saudável”. Segundo o mesmo autor a segurança alimentar é condicionada essencialmente por fatores de:

- a) Oferta, onde entende-se a garantia de que haja disponibilidade suficiente e sustentável de alimentos respeitando a cultura alimentar, que esteja física e economicamente acessíveis a população e que propiciem opções saudáveis de alimentação; através do uso criterioso e sustentável dos recursos naturais da sociedade, o emprego de tecnologias seguras e eficientes e a execução de políticas governamentais que estimulem a produção e comercialização de alimentos saudáveis, não dispendiosos e compatíveis com a cultura alimentar local.
- b) Demanda que se entende como a garantia de que todos os indivíduos saibam, identifiquem e adotem, opções saudáveis de alimentação; requerendo por exemplo, níveis mínimos de renda (ou capacidade de auto consumo) da população e acesso universal a conhecimentos básicos sobre a relação entre alimentação e saúde, composição nutricional dos alimentos e recomendações dietéticas.

Segundo Pessanha e Wilkinson (2003.p,265):

São distinguidos quatro conteúdos e campos políticas envolvidos no conceito de segurança alimentar,:

- a) Garantia do direito de acesso aos alimentos, relacionado à distribuição desigual de alimentos nas economias de mercado (*food security*);
- b) Garantia de produção e da oferta agrícola, relacionada ao problema da escassez da produção e da oferta de produtos alimentares (*food security*);
- c) Garantia de qualidade sanitária e nutricional dos alimentos, que remete aos problemas de baixa qualidade nutricional e de contaminação dos alimentos consumidos pela população (*food safety*);
- d) Garantia de conservação e controle da base genética do sistema agroalimentar, no que se refere à falta de acesso, destruição ou ao monopólio sobre a base genética do sistema agroalimentar (*food safety*).

De acordo com Pessanha & Wilkinson (2003), para que cada um desses itens sejam superados, é necessária a implementação de conjuntos distintos de políticas públicas por parte dos governos.

Pela ótica quantitativa, segundo Spers (2003) a segurança alimentar pode ser alcançada com o aumento da renda das famílias, em conjunto com uma oferta adequada de alimentos com o aumento da produção interna ou aumento da importação de alimentos. Sob o ponto de vista micro, a segurança em alimentos é vista sob o enfoque qualitativo (*food safety*), ou seja, a garantia que o consumidor irá adquirir um alimento com atributos de qualidade que seja do seu interesse, entre eles sua saúde e segurança. O termo *food safety* - alimento seguro - significa garantia em consumir um alimento seguro no âmbito da saúde coletiva, ou seja, são produtos livres de contaminantes de natureza química (agroquímicos), biológicas (organismos patogênicos), física ou de outras substâncias que possam colocar em risco sua saúde (SPERS & KASSOUF, 1996).

E o termo segurança alimentar- *food security* - é a garantia de acesso ao consumo de alimentos e envolve todo o conjunto de necessidades para a obtenção de uma nutrição adequada à saúde (CAVALLI, 2001)

Segundo Cavalli (2001) no âmbito internacional, a segurança alimentar é preconizada por organismos e entidades como a FAO e a Organização Mundial da Saúde (OMS) e no âmbito nacional, são os órgãos responsáveis, o Ministério da Saúde (MS), da Agricultura e Abastecimento (MA) e o Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC). No Brasil, o Ministério da Saúde é o responsável pela fiscalização dos produtos industrializados, com a atribuição do controle de segurança da qualidade. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) coordena o sistema de controle nos serviços de alimentação - *food service* - envolvendo restaurantes, bares, lanchonetes, empresas de refeições coletivas, panificadoras, lojas de conveniência, mercearias, entre outros complementa a autora.

1.1.2. A Segurança dos Alimentos em Serviços de alimentação e a Normatização da Qualidade

Segundo Arruda (2000), a questão da segurança alimentar do ponto de vista higiênico-sanitário é de grande preocupação e por isso torna-se necessária a adoção de medidas para prevenir a contaminação nas diferentes etapas do processo produtivo, uma vez que as doenças transmitidas por alimentos (DTA) se propagam com rapidez e alta patogenicidade. Registros epidemiológicos mostram que os serviços de alimentação apresentam alto índice de doença transmitida por alimentos. Acredita-se que esses estabelecimentos sejam responsáveis por mais de 50% da ocorrência de surtos, contribuindo para este quadro os ambientes, os manipuladores de alimentos, os equipamentos e os utensílios (OMS, 2002).

Os programas de segurança do alimento devem realizar um controle de qualidade de toda a cadeia alimentar, desde o campo, transporte, recepção, armazenamento, pré- preparo , preparo e distribuição até o consumo do alimento.

Os contaminantes de natureza química podem ser causados por plantas tóxicas, metais pesados, presentes ou lançados no ambiente, resíduos de pesticidas usados nas práticas agropecuárias, antibióticos e substâncias hormonais utilizados nas criações de animais. Os contaminantes de natureza biológica, são causados por seres vivos como por exemplo, parasitas, bactérias, vírus e fungos e pode se dar por diferentes maneiras, sendo as principais vias de transmissão a humana e a ambiental (transmissão por via animal, solo e água), diretamente ou indiretamente. A contaminação de natureza física pode ser causada por metais, pedaços de madeira, cabelos, areia, e outros objetos que podem cair nos alimento.

As doenças transmitidas por alimentos são todas as ocorrências clínicas conseqüentes à ingestão de alimentos contaminados por microorganismos patogênicos, substâncias químicas, objetos lesivos, ou que contenham em sua constituição substâncias tóxicas que chegam ao nosso organismo (OMS, 2002).

Essas doenças têm sido abordadas como um problema de Saúde Pública, que acarreta a redução da produtividade, perdas econômicas e afeta a confiança do consumidor, levando à perda da credibilidade do estabelecimento ou empresa. Dependendo da quantidade do alimento contaminado ingerido, do tipo de microorganismo ou toxina e do estado de saúde do indivíduo acometido, as DTA, podem levar à morbidade e a mortalidade (BENEVIDES; LOVATTI, 2004).

A incidência global de DTA é difícil de ser estimada, porém há relatos que no ano 2000 cerca de 2,1 milhões de pessoas foram a óbito devido a um quadro diarréico, sendo

grande parte desses óbitos atribuídos ao consumo de água e alimentos contaminados. Nos países industrializados, o percentual de pessoas que desenvolvem algum sintoma de DTA tem aumentado a cada ano (OMS, 2002). No Brasil, segundo dados da secretaria de vigilância em saúde do Ministério da Saúde, de 1999 a 2008 foram notificados 6.062 surtos de DTA, envolvendo 117.330 pessoas doentes e 64 óbitos (BRASIL, 2008).

De acordo com a Associação Brasileira de Refeições Coletivas (ABERC), no ano de 2007, o setor de alimentação coletiva forneceu ao todo 7,5 milhões de refeições por dia (ABERC, 2008). A questão da segurança do alimento é de grande preocupação, e por isso a adoção de sistemas de qualidade se faz necessário com intuito de prevenir a contaminação dos alimentos nas diferentes etapas do processo produtivo, já que as DTA se propagam com rapidez e alta patogenicidade (ARRUDA, 2000).

Durante a manipulação dos alimentos em serviços de alimentação pode haver contaminação por condições precárias de higiene de manipuladores de alimentos, equipamentos, utensílios, ambiente e condições inadequadas de armazenamento dos produtos prontos para consumo.

O controle sanitário dos alimentos é um conjunto de normas e técnicas utilizadas para verificar se os produtos alimentícios estão sendo produzidos, manipulados e distribuídos de acordo com as boas práticas de manipulação e fabricação. Quando este procedimento não é obedecido muitos microorganismos como bactérias, fungos, parasitas, vírus, assim como agentes químicos e substâncias tóxicas de origem animal e vegetal, podem contaminar o alimento, tornando-o um fator de risco à saúde do consumidor. Porém, na maioria das vezes os proprietários dos estabelecimentos não estão dispostos a investir em sistemas de garantia da qualidade, ou por acharem desnecessários ou por falta de cobrança mais rigorosa por parte das autoridades sanitárias. (BENEVIDES; LOVATTI, 2004).

No Brasil, a política de controle de alimentos está submetida às ações do Ministério da Saúde (MS), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC) e Ministério da Justiça (TABAI, 2002).

No campo das práticas complementares para a segurança dos alimentos, destaca-se a ABNT -Associação Brasileira de Normas Técnicas, entidade privada sem fins lucrativos vinculada ao INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial. A ABNT é a representante do Brasil em organismos internacionais como ISO (International Organization for Standardization) e AMN (Associação Mercosul de Normalização) e é reconhecida pelo IAF –International Accreditation Forum como organismo

certificador de sistemas de qualidade e também pelo credenciamento de outras entidades de certificação no Brasil (ABNT, 2006).

A legislação brasileira de alimentos está sendo constantemente aprimorada entre as leis e portarias formuladas e aprovadas, cabe destacar a instituição do Código de Defesa do Consumidor, a Portaria 1.428/93 do MS, Portaria 326/97 do MS, a Resolução de Diretoria Colegiada- RDC 275/02 da ANVISA e RDC 216/04 da ANVISA. Com estas, consolidou-se juridicamente a proteção e defesa do consumidor frente à responsabilidade das empresas com os alimentos que disponibilizam, instituiu-se a obrigatoriedade da adoção dos requerimentos técnicos de Boas Práticas de Fabricação -BPF, os Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs e sobre a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle –APPCC.

A garantia da qualidade, durante o processo produtivo das refeições, está relacionada com a aplicação de sistemas, procedimentos e normas da qualidade isoladamente ou em conjunto. O sistema da qualidade utilizado no setor de alimentação coletiva é a análise dos perigos e pontos críticos de controle (APPCC), os procedimentos das boas práticas de manipulação de alimentos (BPM) e as normas da International Organization for Standardization (ISO) (FERREIRA, 2001; LOVATTI, 2004).

As boas práticas de manipulação de alimentos são procedimentos que devem ser adotados por todos os serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária, a conformidade destes produtos e atender a legislação vigente. Esses procedimentos estão relacionados com o controle da saúde dos funcionários, da água para consumo, de pragas, das matérias-primas, à adequação estrutural do estabelecimento, da higiene pessoal, ambiental e de alimentos e à manipulação e processamento de alimentos e à elaboração das regras para visitantes (BRASIL, 2004).

Embora as Boas Práticas sejam eficazes no controle da qualidade dos alimentos, existem algumas limitações que dificultam a implantação destes procedimentos nos serviços de alimentação e nas indústrias. Dentre elas estão a falta de pessoal capacitado, o pouco investimento para essa aplicação, a grande dificuldade de mudar comportamentos e disciplinar a mão de obra envolvida no processo e as mudanças na estrutura física que requerem investimentos financeiros (JOAQUIM, 2002).

Na maioria dos serviços de alimentação, há muitos fatores que limitam a implementação das Boas Práticas, como a falta de conscientização e capacitação de manipuladores; ausência de investimentos em instalações; indisponibilidade de recursos financeiros para a implantação; falta de comprometimento dos proprietários e deficiência de apoio e conhecimento para uma adequada implantação. Estudos realizados por Rêgo et al.

(2000), em serviços de alimentação, demonstram que 70% deles não têm ou não seguem as Boas Práticas por desconhecimento de critérios e parâmetros para seu estabelecimento. Para conseguir alimentos realmente higienizados, todo o pessoal envolvido na produção e comercialização deve estar consciente das boas práticas higiênicas (HAZELWOOD; MCLEAN, 1994).

1.2. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

As transformações no mundo contemporâneo provocaram mudanças significativas na alimentação e nos hábitos alimentares dos seres humanos, que passaram a usufruir cada vez menos do universo doméstico. Essas mudanças foram ocasionadas por fatores que perpassam a urbanização, a industrialização, a profissionalização das mulheres, a elevação do nível de vida e de educação, o acesso mais amplo da população ao lazer, a redução do tempo para o preparo e/ou consumo do alimento, as viagens, entre outros fatores (AKUTSU et al 2005).

A alimentação é necessidade básica para qualquer sociedade. Influencia a qualidade de vida por ter relação com a manutenção, prevenção ou recuperação da saúde. Deve ser saudável, completa, variada, agradável ao paladar e segura para, assim, cumprir seu papel (ZANDONADI et al 2007).

De acordo com Proença (1997), o ato de comer fora no Brasil está relacionado ao crescimento urbano, industrial, a incorporação feminina no mercado de trabalho e as mudanças ocorridas no contexto social. A designação de serviço de alimentação fora do lar acompanha o idioma francês, sendo utilizados os termos: alimentação comercial, setor que atende indivíduos ou grupos ocasionais e alimentação coletiva, que representa todos os estabelecimentos envolvidos com a produção e distribuição de refeições para clientela cativa inserida em empresas, escolas, hospitais, asilos, forças armadas, prisões ou comunidades religiosas complementa a autora. Segundo Sousa e Campos (2003), os dados das suas pesquisas mostram que os serviços de alimentação fora do lar assumiram um papel importante na alimentação da população no que diz respeito à qualidade, que passa a ser um atributo fundamental nestes estabelecimentos.

Os restaurantes tiveram sua origem na França, onde eram conhecidos como *restaurant*, palavra que significava caldo restaurativo, destinado às pessoas com enfermidades digestivas (SPANG *apud* OLIVEIRA, 2003)

A teoria da origem do nome restaurante remonta a 1765, quando um dos ofícios era o de açougueiro e que tinha como especialidade única concedida ao seu ramo, vender nas

esquinas caldos restauradores, que eram basicamente constituídos, segundo Pitte apud Vidrik (2006, p. 22) de:

[...] caldos ricos que incluem carnes de aves e boi, diversas raízes, cebolas, ervas e, segundo as receitas, especiarias, açúcar-cande, pão torrado ou cevada, manteiga, assim como produtos de aparência tão insólita quanto pétalas secas de rosa, passas, âmbar, etc. [...].

De acordo com Maricato apud Vidrik (2006), assim como no mundo, no Brasil é difícil também precisar uma data de início do funcionamento deste tipo de estabelecimento. Alguns autores dizem que sua origem foi em 1599, quando o português de nome Marcos Lopes abriu um estabelecimento que atendia aos viajantes. A idéia mesmo do nome restaurante só foi consolidada no final do século XIX e com a influência francesa.

A evolução desses estabelecimentos, no Brasil, ocorreu a partir de Programas do Governo relacionados às políticas de alimentação como o Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Os restaurantes *por quilo* e os demais segmentos: churrascarias, *self services* e outros, surgiram a partir da década de 1980 (COLLAÇO, 2007).

Com o final da segunda guerra e a chegada dos imigrantes, inicia a grande influência dos restaurantes típicos, iniciando com os italianos. Nesse mesmo sentido, com o desenvolvimento econômico e dos restaurantes, que acontecia nas grandes cidades, houve a necessidade de mão-de-obra, vinda, muitas vezes, de diversas regiões brasileiras; Começando a surgir, também, a regionalização das cozinhas. Dentro do Brasil, é possível identificar muitas regiões e até famílias pelo modo com que preparam e servem certos alimentos. (VIDRIK, 2006).

A alimentação coletiva teve grande impulso a partir da segunda guerra mundial, pelo surgimento de restaurantes populares e a adoção de novas tecnologias na produção de refeições em grande escala (LANZILLOTTI & PEREIRA & KORNIS 2006)

De acordo com a RDC 216/2004 são considerados Serviços de alimentação os estabelecimentos onde os alimentos são manipulados, preparados, armazenados e ou expostos à venda, podendo ou não serem consumidos no local. Estabelecendo a obrigatoriedade da implantação das Boas Práticas para estes serviços, citando como exemplos cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, *delicatessens*, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres. (BRASIL, 2004). Correspondendo estes os estabelecimentos de trabalho dos cozinheiros.

Segundo a definição da Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação – **ABIA** (2005p.1) o serviço de alimentação é

[...] o mercado que engloba toda a cadeia de produção e distribuição de alimentos, insumos, equipamentos e serviços orientados a atenderem os estabelecimentos que preparam e fornecem refeições, efetuadas principalmente fora do domicílio. E de extrema importância mencionar que a origem do preparo da refeição é o fator diferenciador deste mercado. Dessa forma, considera-se o serviço de alimentação também a refeição consumida em casa, mas que foi adquirida pronta para o consumo em estabelecimentos como por exemplo, restaurantes ou rotisseries, ou que foi comprada fora mas entregue para ser consumida na residência

Silva et al.(2010), dividem os serviços de alimentação em dois segmentos: aqueles que produzem a alimentação coletiva ou Institucional, e a alimentação comercial. Segundo os autores, os serviços de alimentação do tipo alimentação comercial, sem vínculo direto com o consumidor, atendem em local próprio, em vias públicas ou centros comerciais. O comensal, cliente, usuário ou consumidor que são as denominações que designam o ser humano que vai se alimentar nestes estabelecimentos comerciais, pode escolher entre alimentar-se ali ou não, como por exemplo, os restaurantes, churrascarias, cafeterias, bares, padarias, lanchonetes, bufês entre outros. E os serviços de alimentação do tipo alimentação institucional, que atendem em outros segmentos comerciais, industriais e institucionais dentre estas as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Colares et al.(2007) ressalta que as Unidades de Alimentação e Nutrição são unidades que pertencem ao setor de alimentação coletiva, cuja finalidade é administrar produção de refeições nutricionalmente equilibradas com bom padrão higiênico-sanitário para consumo fora do lar, que possam contribuir para manter ou recuperar a saúde de coletividades, e ainda, auxiliar no desenvolvimento de hábitos alimentares. Atendem, portanto uma clientela definida – comunidade de direito ou de fato – e podem estar situadas em empresas bancárias, escolas, universidades, hospitais, asilos, orfanatos, dentre outras instituições, conforme descrevemos no quadro 1 .

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	
Alimentação Coletiva	Alimentação Institucional
Sem clientela definida	Com clientela definida
Restaurantes	Empresas bancárias
Churrascarias	Escolas
Cafeterias	Universidades
Bares	Hospitais
Padarias	Asilos
Lanchonete	Orfanatos
Bufês	

Quadro 1- Divisão dos segmentos de serviço de alimentação

Fonte: Adaptado de SILVA et al. (2010)

SILVA et al.(2010) dividiram as classificações e definições dos diferentes tipos de estabelecimentos de alimentos, de acordo com sua relação com o consumidor (ANEXO A)

Um fator a ser considerado no consumo de alimentos, é o aumento das refeições realizadas fora de casa. *L'Hôtellerie* citada por Cavalli e Salay (2004) aponta que na Europa, uma refeição em cada 10 é realizada dessa forma. Nos Estados Unidos uma em cada 4 e no Brasil, dados da Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA), indicam que nos principais centros urbanos 25% das refeições são realizadas fora de casa .

O desenvolvimento da alimentação coletiva no Brasil deu-se a partir da necessidade de se alimentar pessoas reunidas por várias razões em diversos locais - como monastérios, hospitais, asilos, orfanatos ou forças armadas – e está estreitamente relacionada à estrutura econômica brasileira, confundindo-se com a própria história do Brasil, cujo marco histórico da alimentação coletiva é o início do século XX, época em que as atividades de transformação industrial começaram a apresentar evolução significativa (COLLARES, 2005)

Os bares e lanchonetes oferecem em geral sanduíches com preços reduzidos e também, servidos rapidamente. As barracas de rua fornecem refeições e lanches de baixo custo e geralmente, dispõem de instalações com infra-estrutura precária ou pouco adequada para as atividades (CASTELO BRANCO et al., 2003).

O restaurante a quilo ou mais conhecido como *self service* oferece freqüentemente uma grande variedade de alimentos preparados e disponíveis aos consumidores que os selecionam e após pesagem, efetuam o pagamento, tendo por base o preço por quilograma. Esse tipo de estabelecimento permite, de maneira rápida, e com preços equivalentes ao de

lanches, que o consumidor faça uma refeição completa. No entanto, deve-se orientar os clientes para que as escolhas sejam coerentes com as suas necessidades nutricionais e alimentares. A disseminação desse modelo de restaurante no país indica a sua grande aceitação pela população, que recorre a essa opção devido ao fator econômico, a disponibilidade de tempo e a preocupação com a saúde (PROENCA, 2005).

Nos restaurantes a *la carte* os consumidores escolhem por meio de consulta a um menu impresso (cardápio) os alimentos que serão preparados e servidos por um garçom. Na maioria das vezes, nesses locais, os alimentos possuem preços mais elevados quando comparados aqueles observados nos restaurantes a quilo (CASTELO BRANCO et al.,2003).

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) como parte integrante do setor de alimentação coletiva distinguem-se de qualquer outro processo de produção de refeições, por seu compromisso com a saúde, uma vez que devem oferecer uma alimentação equilibrada nutricionalmente, obedecendo às Leis da Alimentação (quantidade, qualidade, harmonia e adequação), e ser adequada ao comensal (consumidor em alimentação coletiva), no sentido da manutenção ou recuperação da sua saúde, com vistas a auxiliar no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis (educação alimentar); devem, ainda, possuir bom padrão higiênico-sanitário, além de ter um nutricionista como responsável técnico (LANZILLOTTI, 2000).

As Unidades de Alimentação e Nutrição podem estar inseridas em vários setores, como o industrial, o escolar, o empresarial, penal, hospitalar etc. Segundo Abreu; Spinelli; Zanardi, apud Vidrik (2006), essas empresas podem possuir diferentes tipos de administração, sendo basicamente de:

- a) Auto-gestão – A própria empresa possui e gerencia a UAN, produzindo refeições que serve a seus funcionários.
- b) Concessão – A empresa cede seu espaço de produção e distribuição para um particular ou para uma empresa especializada em administração de restaurantes, livrando-se dos encargos da gestão da UAN.
- c) Refeição transportada – A UAN está estabelecida em uma empresa especializada na produção de refeições, transportando e distribuindo para um local conveniado que não dispõe de cozinha, somente refeitório

As UANs possuem características diferenciadas: podem ter serviço próprio, quando a empresa beneficiária do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT assume a responsabilidade, inclusive técnica, pela elaboração das refeições - desde a gerência de pessoal e material até a distribuição das refeições aos comensais -, necessitando de infra-

estrutura (área física e equipamento) e possibilitando melhor controle de qualidade; e podem também ser geridas por terceiros, por meio de concessionárias de alimentação coletiva, por diversas modalidades de contrato entre a empresa beneficiária (tomadora de serviço) e a concessionária (prestadora de serviço). Nesta modalidade de serviço, a maior ou menor possibilidade de atendimento eficaz depende da organização e qualificação do pessoal técnico, operacional e administrativo disponível nas empresas prestadoras de serviço (TEIXEIRA et al., 1990).

Os Cozinheiros, objeto de estudo deste trabalho, são funcionários dos serviços de alimentação diretamente envolvidos nas atividades do processo de produção de alimentos e desempenham papel importante na segurança dos alimentos.

CAPITULO 2: PROFISSÃO E OCUPAÇÃO DE COZINHEIRO

Neste capítulo abordaremos os conceitos de ocupação e profissão, apresentaremos um panorama geral da trajetória histórica da ocupação dos cozinheiros, que são trabalhadores dos serviços de alimentação e que devem empenhar-se na preservação da higiene dos alimentos, conforme citado no capítulo 1.

Apresentaremos a divisão da ocupação de cozinheiro de acordo com a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) ligada ao Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), e o Projeto de Lei 6049/2005 de regulamentação da profissão de cozinheiro juntamente com os trâmites para regulamentação de uma profissão no Brasil.

2.1. PROFISSÃO E OCUPAÇÃO: CONCEITOS BÁSICOS

Segundo Freidson apud Vieira (2007) foi durante o século XIX que ocorreu uma separação entre ofício e profissão sendo a primeira caracterizada por uma ação técnica que não possui dimensão científica e a segunda que possui requisitos científicos e éticos .

De acordo com Franzoi (2007, p330) a dificuldade de conceituar o termo profissão:

[..] deve-se ao fato de que o mesmo assume diferentes conotações de acordo com a área de conhecimento e a tradição nacional e idiomática em que é empregado. Quando utilizado na sociologia anglo-americana, o termo (*profession*) é reservado para as profissões ditas sábias, ou seja, que pressupõem formação universitária, distinguindo-se de *occupations* – o conjunto dos empregos. Diferentemente, tanto na língua francesa quanto na portuguesa, o termo, sem o qualificativo *liberal* (ou *libérales*), designa tanto as ‘profissões sábias’ quanto o conjunto dos empregos reconhecidos na linguagem administrativa, principalmente nas classificações dos recenseamentos promovidos pelo Estado

Paiva & Melo (2008), em seus estudos sobre competências, gestão de competências e profissões e perspectivas de pesquisas, definiram profissão como um estágio avançado, diferenciado e ou refinado de ocupação. Para as autoras com a profissão os praticantes obtém monopólio em relação aos demais indivíduos na sociedade.

Segundo Menezes (2008, p 28)

[..] hoje, no Brasil o termo profissão está relacionado a certas atividades que são reconhecidas pela existência de certificados emitidos pelo estado- não obrigatoriamente por um órgão acadêmico, mas por outras escolas técnicas e entidades de categorias profissionais .

Segundo Vieira (2007), de acordo com a literatura as profissões crescem mediante a apropriação de uma série de condições ou estágios que acabam sendo reconhecidos como itens imprescindíveis ao processo de profissionalização. A profissão torna-se reconhecida, portanto, a partir do momento em que possui um corpo de conhecimento próprio, adquirido

com o treinamento formal, tendo sua prática regida por regras sistematizadas.

Para Coelho (1999), o processo de profissionalização envolve diferentes atores sociais: instituições de ensino, o Estado, seus próprios praticantes e a sociedade e representa a mudança, o trânsito do status entre ocupação e profissão

Segundo o dicionário Aurélio, profissão é uma palavra originada do latim *Professione* e possui diversas definições como "Atividade ou ocupação especializada e que supõe determinado preparo; ou meio de subsistência remunerado resultante do exercício de um trabalho, de um ofício; profissão que encerra certo prestígio pelo caráter social ou intelectual; Carreira (FERREIRA, 2004). O mesmo dicionário define as diferenças entre as definições de ocupação, ofício que costumam gerar dúvidas (ver quadro 2).

Verbetes	Definição
Profissão	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ato ou efeito de professar 2. Declaração ou confissão pública de uma crença, sentimento, opinião ou modo de ser. 3. Atividade ou ocupação especializada e que supõe determinado preparo. 4. Ofício. 5. Profissão que encerra certo prestígio pelo caráter social ou intelectual. 6. Carreira. 7. Meio de subsistência remunerado resultante do exercício de um trabalho, de um ofício. 8. Rel. Confissão (2).
Ocupação	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ato de ocupar, ou de se apoderar de algo; posse. 2. Ato de ocupar-se, de trabalhar em algo. 3. Atividade, serviço ou trabalho manual ou intelectual realizado por um período de tempo mais ou menos longo. 4. Ocupação (2 e 3), ofício ou função remunerada; trabalho, serviço.
Ofício	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ocupação manual ou mecânica a qual supõe certo grau de habilidade e que é útil ou necessária à sociedade. 2. Ocupação ou trabalho especializado do qual se podem tirar os meios de subsistência; profissão. 3. Ocupação permanente de ordem intelectual, ou não, a qual envolve certos deveres e encargos ou um pendor natural. 4. Atividade exercida em determinados setores profissionais ou não; cargo, função, ocupação. 5. Cargo público ou oficial. 6. Incumbência, missão. 7. Conjunto de orações e cerimônias religiosas. 8. Comunicação escrita e formal entre autoridades da mesma categoria, ou de inferiores a superiores hierárquicos. 9. Comunicação escrita e formal que as autoridades e secretarias em geral endereçam umas às outras, ou a particulares, e que se caracteriza não só por obedecer a determinada fórmula epistolar, mas, também, pelo formato do papel (formato ofício). 10. Cartório, tabelionato.
Profissional	<ol style="list-style-type: none"> 1. Respeitante ou pertencente a profissão, ou a.

	<p>2. Que exerce uma atividade por profissão ou ofício:</p> <p>3. Diz-se do que é necessário ao exercício de uma profissão, ou próprio dela:</p> <p>5. Bras. Pessoa que exerce uma atividade por ofício</p>
--	---

Quadro 2- Definições sobre Profissão, ocupação e ofício

Fonte: Adaptado de FERREIRA (2006)

Ocupação foi definida de duas formas de acordo com as bases conceituas da Classificação Brasileira de Ocupações - CBO (BRASIL/ MTE, 2002, p. 1)

Ocupação é um conceito sintético não natural, artificialmente construído pelos analistas ocupacionais. O que existe no mundo concreto são as atividades exercidas pelo cidadão em um emprego ou outro tipo de relação de trabalho (autônomo, por exemplo). E ocupação é a agregação de empregos ou situações de trabalho similares quanto às atividades realizada.

Para Franzoi (2007, p330):

Pode-se entender como 'ocupação' o lugar de um indivíduo na divisão social e técnica do trabalho. Tal divisão classifica e hierarquiza os indivíduos, o que envolve aspectos subjetivos e identitários. "Nesse sentido, se está falando de categorias ocupacionais.

A partir da análise da CBO e de Franzoi, entendemos então que toda profissão é uma ocupação, a diferença está na regulamentação da profissão por leis e normas feita pelo Congresso Nacional, por meio de seus Deputados e Senadores, e levada à sanção do Presidente da República.

Para Girardi, Fernandes e Carvalho (2000 p, 5):

[...] os conceitos de regulamentação ocupacional e regulamentação profissional diferem pelo fato de que a "regulamentação profissional", na tradição jurídica brasileira, pressupõe a criação por lei dos Conselhos Profissionais, sem os quais não se reconhece plenamente uma ocupação como profissão. Assim, a criação dessas entidades passa a se constituir na demanda central de reconhecimento das profissões.

O Ministério do Trabalho e Emprego (MTE) apresenta em seu site uma lista com profissões regulamentadas por leis e normas, atualmente são 63 profissões regulamentadas (BRASIL/ MTE, 2002).

Para Girardi, Fernandes e Carvalho (2000 p, 1):

A regulamentação ocupacional e profissional incide sobre os mercados de trabalho e de serviços, definindo campos de trabalho, procedimentos e atividades de exercício restrito. Assim, quando uma ocupação ou profissão obtém algum nível de regulamentação, ela tem sua entrada no mercado de trabalho delimitada pelo tipo (mais ou menos restritivo) e escopo (mais ou menos abrangente) da regulação. Noutras palavras, diferentemente das ocupações desregulamentadas ou de livre exercício, as ocupações regulamentadas têm seus mercados relativamente "fechados": a oferta e os preços de seus serviços são definidos por instituições extra-mercado tais como, entre outras, as universidades e corporações profissionais que provêem a formação, conferem as credenciais educacionais, registram e validam os títulos profissionais necessários ao exercício.

O MTE é também responsável pela gestão e manutenção da Classificação Brasileira de Ocupações (CBO/2002), esta foi aprovada pela Portaria nº 397, de 09 de outubro de 2002, aprovou para uso em todo território nacional.

A Classificação Brasileira de Ocupações - CBO (BRASIL/ MTE, 2002, p. 1)

[...]é o documento normalizador do reconhecimento da nomeação e da codificação dos títulos e conteúdos das ocupações do mercado de trabalho brasileiro.

A CBO é um documento normalizador do reconhecimento para fins classificatórios, sem função de regulamentação profissional. E tem por finalidade a identificação das ocupações no mercado de trabalho, para fins classificatórios junto aos registros administrativos e domiciliares e não se estendem as relações de trabalho. Ela descreve e ordena as ocupações através de uma estrutura hierarquizada para agregar as informações referentes à força de trabalho, segundo características ocupacionais que dizem respeito à natureza da força de trabalho (funções, tarefas e obrigações que tipificam a ocupação) e ao conteúdo do trabalho (conjunto de conhecimentos, habilidades, atributos pessoais e outros requisitos exigidos para o exercício da ocupação) (BRASIL/ MTE, 2002).

A regulamentação da profissão, diferentemente da CBO é realizada por meio de lei, cuja apreciação é feita pelo Congresso Nacional, por meio de seus Deputados e Senadores, e levada à sanção do Presidente da República. (BRASIL/ MTE, 2002)

A CBO, tem sua classificação enumerativa e classificação descritiva conforme observamos no quadro 3 abaixo:

Classificação enumerativa: :	Codifica empregos e outras situações de trabalho para fins estatísticos de registros administrativos, censos populacionais e outras pesquisas domiciliares. Inclui códigos e títulos ocupacionais e a descrição sumária. Ela também é conhecida pelos nomes de nomenclatura ocupacional e estrutura ocupacional.
Classificação descritiva:	Inventaria detalhadamente as atividades realizadas no trabalho, os requisitos de formação e experiência profissionais e as condições de trabalho

Quadro 3: Definições das Classificações enumerativa e descritiva das ocupações

Fonte: (BRASIL/ MTE, 2002)

A CBO é utilizada tanto para registros administrativos (como a Relação Anual de Informações Sociais – RAIS; Cadastro Geral de Empregados e Desempregados – CAGED; Seguro desemprego; Censo demográfico; Pesquisa nacional por amostra de domicílios – PNAd – e pesquisas de emprego e desemprego) quanto para subsidiar os serviços de recolocação de trabalhadores como o realizado no Sistema Nacional de Empregos (SINE) e a elaboração de currículos de formação profissional de escolas, de empresas e de sindicatos. (Brasil/MTE, 2002).

Para o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), foi descrito no site da

Comissão Nacional de Classificações – CONCLA (IBGE,2011, p,1)

A globalização, as novas tecnologias de comunicação e informação e as novas formas na organização do trabalho vêm alterando o mundo do trabalho e exigindo dos trabalhadores o desenvolvimento de novas competências para o exercício de sua profissão. O próprio conceito de ocupação tem-se modificado e, conseqüentemente, a classificação de ocupações necessita de atualizações e revisões que reflitam essas mudanças.

A diferença entre profissão e ocupação ainda causa dúvidas à população e confunde os direitos e deveres de cada ocupação e a escolha de cursos específicos para esta ocupação.

A partir da discussão acima, mesmo que toda profissão seja uma ocupação, e que a diferença esteja na regulamentação por leis e normas feita pelo Congresso Nacional e o envolvimento de Conselhos Federais e Regionais, pode se concluir que existe maior “controle” das atividades regulamentadas e “descontrole” das ocupações que não dependem diretamente de uma qualificação específica de mão de obra.

2.2. A OCUPAÇÃO DE COZINHEIRO

A figura do cozinheiro se faz presente desde a Antiguidade, passando pelos registros bíblicos, pelas Idades Média, Moderna até a Contemporânea. Os escritos registram em sua maioria a história dos poderosos, ou a vida em torno dos ricos. Pouco se sabe sobre a alimentação das populações fora do eixo riqueza-poder. Os faraós exibiam mesa fartas. Os cozinheiros egípcios gozavam de excelente reputação e os escravos alcançavam preço elevado. A profissão era transmitida entre gerações e os livros de receitas já insistiam na necessidade de limpeza tanto pessoal como no trabalho (CASTRO, 2007).

Na Grécia e em Roma, por exemplo, em seus períodos iniciais, não havia a especialidade de cozinheiro; a tarefa de cozinhar era designada aos escravos. Somente com o apreço à mesa é que os escravos que exerciam essa atividade passaram a ser reconhecidos e possuíam maior *status* sobre os outros escravos, podendo alcançar a posição de mestres. Em Roma, os cozinheiros dos banquetes eram tidos como artistas e tinham altas gratificações por seus préstimos. Nesse contexto, Leal (1998) salienta que a figura do “chefe” de cozinha e sua presença nos banquetes e refeições representava ascensão social.

Os Cozinheiros são manipuladores de alimentos diretamente envolvidos nas atividades do processo de produção de alimentos. Os cozinheiros de serviços de alimentação serão analisados neste estudo; estes desempenham papel importante na segurança alimentar, através da preservação da higiene dos alimentos, desde o recebimento, armazenamento, preparação até a distribuição. Uma manipulação incorreta e a falta de cuidados em relação às normas higiênicas favorecem a contaminação por microrganismos patogênicos.

O termo manipulador de alimentos inclui todas as pessoas que podem entrar em

contato com o alimento desde o campo até o consumidor (OMS,1989). De acordo a RDC 216/2004, é considerada manipulação de alimentos as operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, e envolve as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda. Segundo a RDC, os manipuladores podem ser quaisquer pessoas do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento (BRASIL, 2004).

Existe uma divisão de trabalhos utilizada comumente nas grandes redes hoteleiras e restaurantes e adaptadas de acordo com o tipo de restaurante conforme o quadro 4:

Cargo	Função
“Chef” de cozinha	Cozinheiro responsável pelo gerenciamento e funcionamento da cozinha. Estabelece os padrões do restaurante e treina os profissionais da brigada. Estabelecido como cargo mais administrativo do que operacional
Subchefe	Chamado de acompanhante do chef ou porta-voz do “chef” é o responsável para que as determinações do “chef” sejam cumpridas desde a abertura ao fechamento da cozinha.
Saucier	Cozinheiro responsável pelos molhos quentes e cozimentos com líquidos
Rotisseur	Cozinheiro responsável pelas preparações assadas e grelhadas
Entremetier	Cozinheiro responsável pelas guarnições com legumes, cereais, leguminosas, ovos e massas, além de entradas quentes.
Garde-manger	Cozinheiro responsável por toda a pré-preparação como limpar, cortar e porcionar aves, pescados e carnes. Também produz saladas e molhos frios e monta buffets frios.
Patissier	Cozinheiro chamado de “patisseiro”, responsável por sobremesas, doces sorvetes, pães e salgadinhos de coquetel.
Aboyer	Trabalho realizado normalmente pelo Chefe ou Sub-chefe responsável por ler os pedidos em voz alta para que toda cozinha ouça e cada setor realize sua parte competente
Tournant	É o cozinheiro que conhece os trabalhos de todas as praças (parties) e cobre os dias de folgas, férias e ausências dos “chefs de partie”.
Chefe de Garde:	Comum em hotéis sofisticados. É o cozinheiro de plantão para atender aos pedidos de quarto (room service).
Commin	São os aprendizes que auxiliam nos trabalhos em todos os setores da cozinha.
Steward	Também chamados de A.S.G (auxiliar de serviços gerais). Responsáveis da limpeza

Quadro 4- Divisão de trabalhos na gastronomia

Fonte: Adaptado de Teichman (2000)

Segundo Castro (2007), os trabalhos nas cozinhas obedecem a uma hierarquia baseada nas tradições e escolas francesas. Os trabalhos são divididos em praças, chamadas também de partidas, oriundas do termo “partie”. Cada partida é chefiada por um especialista na área (Chef de Partie) que é auxiliado por cozinheiros menos graduados e aprendizes. Toda a equipe junta é chamada de “brigada de cozinha”, esta expressão que relembra o militarismo iniciou-se na aristocracia francesa, onde os cozinheiros eram classificados como oficiais, soldados, escudeiros, etc.

De acordo com o mesmo autor, numa cozinha completa, o organograma (figura 1) com todos os postos de uma cozinha ocupados seria:

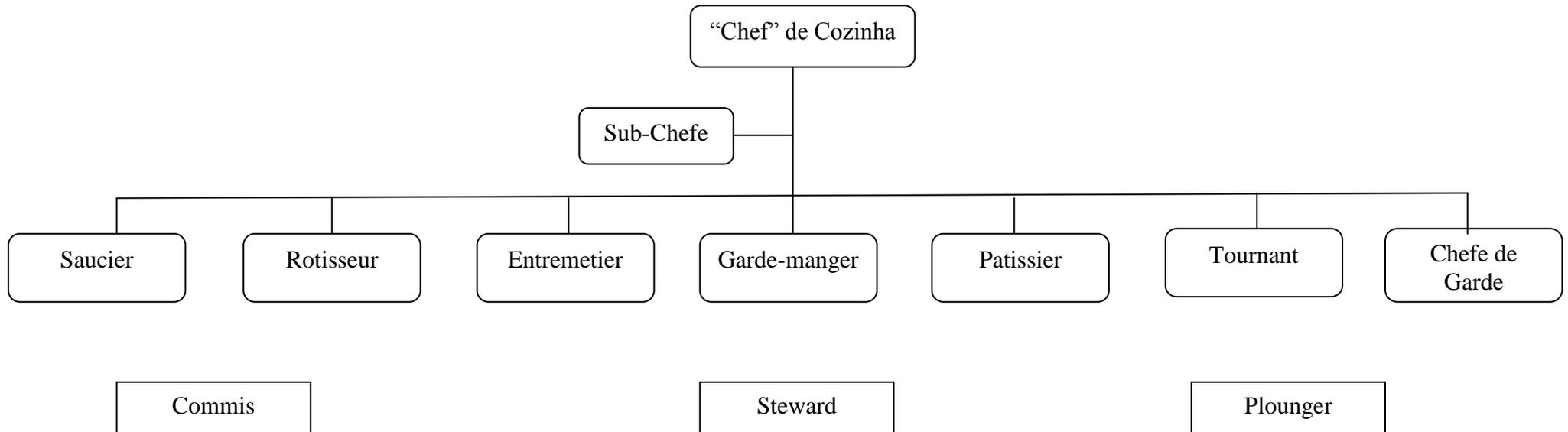


Figura 1- Organograma da cozinha completa

Fonte: CASTRO, 2007

Consideraremos nesta dissertação como cozinheiros a divisão da CBO de 2002, e seus códigos de famílias, especificamente os chefes de cozinha e afins, cozinheiros, trabalhadores auxiliares dos serviços de alimentação, que fazem parte da “brigada de cozinha” descrita por Castro (2007).

Abaixo separamos os Códigos famílias estabelecido pela Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) relacionados a atividade do nosso estudo

Esta classificação foi estabelecida pelo MTE, mas não possui regulamentação profissional. Sendo então considerada uma ocupação. Ver quadro 5.

CÓDIGO FAMILÍAS E DESCRIÇÃO	2711: CHEFES DE COZINHA E AFINS	5132-COZINHEIROS	5135 TRABALHADORES AUXILIARES NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
TÍTULOS	2711-05 Chefe de cozinha Chef, Chefe de partida, Chefe executivo de cozinha, Encarregado de cozinha, Subchefe de cozinha, Supervisor de cozinha 2711-10 - Tecnólogo em gastronomia Gastrólogo	5132-05 -Cozinheiro geral - Cozinheiro de restaurante, Merendeiro 5132-10 - Cozinheiro do serviço doméstico 5132-15 - Cozinheiro industrial - Cozinheiro de restaurante de indústria 5132-20 - Cozinheiro de hospital - Cozinheiro hospitalar 5132-25 - Cozinheiro de embarcações - Cozinheiro de bordo	5135-05 - Auxiliar nos serviços de alimentação- Ajudante de churrasqueiro, Ajudante de confeitiro, Ajudante de cozinha, Ajudante de padeiro, Ajudante de pizzaiolo, Ajudante de sushiman, Auxiliar de churrasqueiro, Auxiliar de confeitiro, Auxiliar de cozinha, Auxiliar de padeiro, Auxiliar de pizzaiolo, Auxiliar de sushiman, Forneiro (pizzaria), Lavador de pratos, Saladeiro, Salgadeiro
DESCRIÇÃO SUMÁRIA	Criam e elaboram pratos e cardápios, atuando direta e indiretamente na preparação dos alimentos. Gerenciam brigada de cozinha e planejam as rotinas de trabalho. Podem gerenciar, ainda, os estoques e atuar na capacitação de funcionário	Organizam e supervisionam serviços de cozinha em hotéis, restaurantes, hospitais, residências e outros locais de refeições, planejando cardápios e elaborando o pré-preparo, o preparo e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos	Os trabalhadores auxiliares nos serviços de alimentação auxiliam outros profissionais da área no pré-preparo, preparo e processamento de alimentos, na montagem de pratos. Verificam a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação. Trabalham em conformidade a normas e procedimentos técnicos e de

<p>CARACTERÍSTICAS DE TRABALHO CONDIÇÕES GERAIS DE EXERCÍCIO</p>	<p>Trabalham predominantemente em restaurantes, concessionárias de alimentação e em residências. Trabalham individualmente ou em equipe, sob supervisão ocasional, em ambiente fechado, em horários diurno e noturno, por vezes irregulares.</p>	<p>Trabalham predominantemente em restaurantes, empresas de alojamento e alimentação, transporte aquaviário e em residências. Trabalham individualmente ou em equipe, sob supervisão, em ambiente fechado ou embarcado, em horários diurno e noturno. Podem permanecer em posições desconfortáveis por longos períodos. Estão expostos a ruídos intensos e altas temperaturas. Há situações em que trabalham sob pressão, o que pode ocasionar estresse</p>	<p>qualidade, segurança, higiene e saúde.</p> <p>Trabalham predominantemente em restaurantes e empresas de alimentação. Trabalham individualmente ou em equipe, sob supervisão, em ambiente fechado, em horários diurno e noturno. Podem permanecer em posições desconfortáveis por longos períodos. Há situações em que trabalham sob pressão, o que pode ocasionar estresse</p>
<p>CARACTERÍSTICAS DE TRABALHO FORMAÇÃO E EXPERIÊNCIA</p>	<p>O exercício dessas ocupações requer ensino médio completo ou curso superior de tecnologia, podendo seguir cursos de especialização que variam de duzentas a quatrocentas horas. Os profissionais dessa família ocupacional costumam, por sua experiência, atingir a mais alta posição em sua estrutura de trabalho. O pleno desempenho das atividades ocorre entre três ou quatro anos de exercício profissional, para o chefe de cozinha. Já os tecnólogos em gastronomia não necessitam de nenhuma experiência profissional prévia para exercer suas atividades.</p>	<p>O exercício dessas ocupações requer ensino fundamental seguido de cursos básicos de profissionalização que variam de duzentas a quatrocentas horas, ou experiência equivalente. O pleno desempenho das atividades ocorre entre três ou quatro anos de exercício profissional. A(s) ocupação (ões) elencada(s) nesta família ocupacional, demandam formação profissional para efeitos do cálculo do número de aprendizes a serem contratados pelos estabelecimentos, nos termos do artigo 429 da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, exceto os casos previstos no art. 10 do decreto 5.598/2005</p>	<p>O exercício dessas ocupações requer em geral ensino fundamental seguido de cursos básicos de profissionalização que variam de duzentas a quatrocentas horas, ou experiência equivalente. A(s) ocupação (ões) elencada(s) nesta família ocupacional, demandam formação profissional para efeitos do cálculo do número de aprendizes a serem contratados pelos estabelecimentos, nos termos do artigo 429 da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, exceto os casos previstos no art. 10 do decreto 5.598/2005</p>

ÁREA DE ATIVIDADE	Criar pratos Gerenciar brigada de cozinha Preparar alimentos Capacitar funcionários Gerenciar estoques Planejar rotinas de trabalho	Preparar Alimentos Finalizar Alimentos Pré-Preparar Alimentos Planejar Rotina De Trabalho Iniciar Atividades na Cozinha Fechar Cozinha Proceder a estocagem e Conservação De Alimentos Comunicar-se	Pré-preparar alimentos Auxiliar na montagem de pratos Processar alimentos Montar praça (" <i>mise-en-place</i> ") Verificar qualidade dos gêneros alimentícios Minimizar riscos de contaminação Preparar local de trabalho Organizar trabalho
COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS	Demonstrar senso de organização Demonstrar liderança Delegar tarefas Trabalhar em equipe Demonstrar criatividade Controlar situações adversas Demonstrar capacidade de improvisação	Trabalhar em equipe Demonstrar honestidade profissional na preparação dos alimentos Demonstrar capacidade de ser flexível Demonstrar versatilidade Desenvolver paladar e olfato Aguçar visão Demonstrar capacidade de iniciativa Demonstrar criatividade Dominar técnicas de preparação e conservação de alimentos	Trabalhar em equipe Demonstrar criatividade Demonstrar pró-atividade Demonstrar atenção Demonstrar organização Demonstrar destreza manual Demonstrar acuidade visual Discriminar odores

	<p>Demonstrar autocontrole</p> <p>Multiplicar talentos</p> <p>Demonstrar senso estético</p> <p>Discriminar odores</p> <p>Demonstrar paladar apurado</p>	<p>Atualizar-se na profissão</p> <p>Ler livros e revistas especializadas</p> <p>Participar de eventos culinários</p> <p>Frequentar treinamentos quando oferecidos</p> <p>Demonstrar asseio pessoal</p> <p>Evitar perdas e desperdícios</p> <p>Aprender o manuseio de novos equipamentos</p> <p>Trabalhar com atenção</p> <p>Trabalhar com ética</p> <p>Zelar pelos equipamentos e utensílios</p> <p>Usar Equipamento de Proteção Individual (EPI)</p>	<p>Demonstrar paladar apurado</p> <p>Demonstrar senso estético</p> <p>Demonstrar boa apresentação</p> <p>Demonstrar capacidade de observação</p> <p>Trabalhar com segurança</p>
RECURSOS	<p>Facas e Tábua</p> <p>Caneta</p> <p>Recursos de Informática</p> <p>Publicações Técnicas</p> <p>Termômetro</p> <p>Relógio</p> <p>Utensílios para Finalização</p> <p>Uniforme</p> <p>Bancada</p> <p>Papel -toalha/ Tnt</p>	<p>Panelas</p> <p>Assadeiras</p> <p>Liquidificador</p> <p>Máquina de suco</p> <p>Pedra de amolar</p> <p>Processador</p> <p>Fogão</p> <p>Cuter</p> <p>Descascador</p> <p>Moedor</p>	<p>Maçarico</p> <p>Remo</p> <p>Pinça</p> <p>Silo</p> <p>Grelhas</p> <p>Espetos</p> <p>Chaira</p> <p>Pá</p> <p>Chinois</p> <p>Cubas</p> <p>Aerógrafo</p> <p>Cilindro</p> <p>Salamandra</p>

		<p>Forno Descascador de legumes Colheres Salamandra Estufa Moedor de carne Balança Panela de pressão Relógio Pia Pratos Talheres Bandejas Frigideira Fritadeira Máquina de lavar Escorredor Grill Freezer Geladeira Máquina de café Esprededor de batata Microondas Conchas Extrator de suco Turbinador</p>	<p>Masseira Utensílios de cozinha Tábuas Maquinário de cozinha/eletrodomésticos Termômetros Têmpero Churrasqueiro Serras Máquinas de corte Facas Epi Modeladora Balança Carrinhos Formas Fornos Bancadas Sudarê (esteiras/sushi)</p>
--	--	--	---

		Batedor de bife Triturador Amaciador de bifés Batedeira Chaira Balcão térmico Bancada Espumadeira Frigideiras Espátulas Batedor Chinois Facas Tábua de carnes Recursos de Trabalho	
--	--	--	--

Quadro 5- Descrição das ocupações relacionadas a cozinheiros de acordo com a CBO/2002

Fonte : BRASIL/MTE/CBO, 2002

Em 18 de outubro de 2005, o deputado Federal Paranaense Alex Canziani apresentou Projeto de Lei 6049/2005 na Câmara sobre a Regulamentação do exercício da profissão de cozinheiro (Anexo B). O projeto ainda tramita no congresso e sua atualização foi em 29 de agosto de 2011 ao ser enviado à mesa diretora da Câmara dos Deputados (BRASIL, 2011)

De acordo com o Projeto de Lei 6049/2005 o cozinheiro é aquele que manipula e prepara alimentos, observando os processos de cocção, os padrões de qualidade, os métodos de conservação e as boas práticas de manipulação dos alimentos em meios de hospedagem, restaurantes, bares, quiosques, hospitais, escolas, indústrias, residências e similares. (BRASIL, 2011)

Se o projeto de lei for aprovado somente poderão exercer a profissão de cozinheiro os portadores de comprovantes de habilitação em cursos ministrados por instituições oficiais ou privadas, nacionais ou estrangeiras, ou aqueles, que à data de promulgação desta Lei, estejam exercendo efetivamente a profissão há, pelo menos, três anos

De acordo com o Projeto de Lei 6049/2005, são atividades específicas do cozinheiro, realizar os procedimentos de abertura e fechamento da área de trabalho, organizando os utensílios de trabalho, preparar a mise-en-place, manter higiene pessoal ao manusear alimentos e bebidas, utilizar adequadamente todos os equipamentos e utensílios básicos de cozinha, medir, registrar e ajustar a temperatura no armazenamento e processamento de forma a promover a inocuidade dos alimentos, identificar os gêneros alimentícios, pré preparar e preparar os alimentos, conhecer os insumos, prevenir a contaminação dos alimentos, utilizar adequadamente sobras e controlar o lixo.

Para Girardi, Fernandes e Carvalho (2000 p, 15):

[..] o processo de regulamentação com base na aprovação de uma Lei é realizado da seguinte forma: os Projetos de Lei são apresentados individualmente em uma das casas do Congresso –a Câmara dos Deputados ou o Senado Federal– por um de seus membros; ou encaminhado pelo Poder Executivo. Nesse último caso, inicia sua tramitação obrigatoriamente pela Câmara. Na casa de origem, segundo os respectivos regimentos internos, a proposição é encaminhada a uma ou mais Comissões, onde um relator é indicado para oferecer parecer que pode concluir pela aprovação, apresentação de emendas ou substitutivo, ou pela rejeição. Aprovado na casa de origem, o projeto é encaminhado à casa revisora, passando por processo semelhante. Uma vez aprovado, sem modificações, vai direto para sanção presidencial; caso contrário, retorna à casa iniciadora, para que sejam apreciadas apenas as mudanças introduzidas pela casa revisora.

Os Projetos de Lei relativos à regulamentação das profissões passam, por comissões na câmara e depois no Senado (GIRARDI, et al 2000)

No setor de hospedagem a ocupação do cozinheiro obedece no Brasil à Norma Brasileira ABNT NBR 15021 como cozinheiro em função polivalente, tendo como competência geral executar receitas, compreendendo os processos de elaboração, preparação, montagem e apresentação de alimentos (ABNT, 2004a)

Os resultados esperados da norma ABNT 15021 de 2004 descrevem a importância das boas práticas na manipulação de alimentos ao descrever exemplificar itens como cuidar da higiene e segurança dos alimentos, aplicar os procedimentos de higiene e segurança dos

alimentos na manipulação de alimentos, realizar limpeza de máquinas, instrumentos e utensílios, aplicar técnicas de controle de contaminação, manter ambiente limpo, seguro e saudável, cuidar da higiene e apresentação pessoal, cuidar da higiene pessoal, uniformes e acessórios que influenciam a segurança dos alimentos e a segurança pessoal. A mesma norma descreve que o cozinheiro polivalente deve possuir como competência conhecimentos sobre normas técnicas de higiene e segurança dos alimentos e procedimentos de limpeza e higienização de ambientes, utensílios e maquinário, requisitos de higiene e apresentação pessoal, adequados à ocupação, habilidades para leitura e identificação de hora, temperatura. (ABNT, 2004a).

A ABNT também estabeleceu normas específicas para cargos relacionados a cozinha como a Norma Brasileira, ABNT NBR 15027/2004 que estabelece a competência do chef executivo de cozinha com mesmos itens listados acima, mas cumprindo também atividades de supervisão das mesmas. (ABNT 2004 b).

Como já afirmamos anteriormente, cozinheiros são considerados atualmente como uma ocupação e não uma profissão, a regulamentação das ocupações tanto dos cozinheiros como de outras ocupações podem tornar os mercados mais fechados, dependentes de instituições extra mercado como, por exemplo, universidades e corporações profissionais. A Formação Profissional dos cozinheiros deve ser padronizada e fiscalizada pelo Poder Público para que todos possuam a mesma formação e adquiram conhecimentos sobre gastronomia e segurança dos alimentos. No próximo capítulo discutiremos sobre a formação profissional dos cozinheiros.

CAPITULO 3: FORMAÇÃO PROFISSIONAL DO COZINHEIRO

Neste capítulo apresentamos inicialmente a trajetória histórica do desenvolvimento da educação profissional no Brasil, a Lei de diretrizes e Bases (LDB) destacando os decretos correspondentes. Apresentamos um panorama geral da formação profissional dos cozinheiros, o Catálogo Nacional de cursos técnicos e dos cursos superiores de tecnologia analisando os diferentes eixos tecnológicos destes dois catálogos, os cursos livre e as pesquisas relacionadas aos treinamentos realizados em serviços de alimentação.

3.1. A EDUCAÇÃO PROFISSIONAL NO BRASIL

O Ensino Secundário chegou ao Brasil no século XVI, com os jesuítas juntamente com a chegada da corte portuguesa ao Rio de Janeiro. Em 1808, foi criada a Academia da Marinha, por D. João VI e em 1810, foi criada a Academia Real Militar, na Bahia e Rio de Janeiro, como escolas técnicas e também hospitais militares. (PRADO apud TOLEDO, 2010). As primeiras escolas surgem em decorrência dos movimentos ocorridos na Europa, já no século XVIII, que visavam a atender a nova demanda Brasileira. (TOLEDO, 2010)

Para a sociedade Brasileira marcada pela herança colonial e escravocrata, a educação para os trabalhadores era realizada através de mera aprendizagem prática e ensino de ofícios, inclusive com a “marca” de prática social necessária à correção de uma suposta propensão ‘ao crime e ao vício’ conforme o estabelecido no Decreto de 1909 (Decreto n. 7.566/09) que criou as escolas de aprendizes artífices (CAMPELLO & FILHO, 2008).

A criação dessa rede de escolas é a expressão histórica, naquele momento, “da questão social manifesta no desamparo dos trabalhadores e de seus filhos e na ausência de uma política efetiva de educação primária” (CIAVATTA apud CAMPELLO & FILHO, 2008, p, 177)

Posteriormente denominado ensino profissionalizante, técnico ou industrial, a escola e as instituições que as ofereciam tornaram-se marcadas historicamente pela segregação e exclusão e paralelamente existiam as escolas de educação regular, geral, escolar e superior, letrada para formação das chamadas ‘elites condutoras’ da sociedade (FILHO & CAMPELLO, 2008).

A história da educação brasileira durante o século XX atravessou lutas por concepções educacionais democráticas, situando-se neste contexto as reivindicações e conquistas de inclusão de conteúdos de cultura geral e de ciência nos currículos dos cursos de educação profissional e pela equivalência destes aos cursos da educação escolar geral que

formalmente foi alcançada com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), em 1961 (FILHO & CAMPELLO, 2008).

Na década de 1960 a LDB 4024/61 estabeleceu a equivalência plena entre os cursos técnicos e os demais cursos do 2º ciclo do secundário (clássico e científico). A partir desta LDB, todas as modalidades davam direito à continuidade no nível de ensino superior. A LDB 4024/61, primeiro documento sobre as diretrizes e bases da educação nacional, que no seu Art. 104, estabelecia:

Será permitida a organização de cursos ou escolas experimentais, com currículos, métodos e períodos escolares próprios, dependendo o seu funcionamento para fins de validade legal da autorização do Conselho Estadual de Educação, quando se tratar de cursos primários e médios, e do Conselho Federal de Educação, quando se tratar de cursos superiores ou de estabelecimentos de ensino primário e médio sob a jurisdição do governo federal.

Durante a ditadura militar, instaurada em 1964, foi elaborada outra Lei de Diretrizes e Bases (LDB 5692/71), que reformulou o ensino. Entre as alterações, o ensino secundário (atual ensino médio) tornou-se obrigatoriamente técnico- profissional com duração de três ou quatro anos. Novas mudanças significativas nessa área aconteceram só na década de 1990. Em 1996, uma nova (a atual) LDB dispôs sobre a Educação Profissional num capítulo próprio, sinalizando para a formação integrada entre ensino técnico e ensino médio. (PEREIRA, 2009)

A Lei 9394/96 fixa, nos artigos 39 a 42, sobre a Educação Profissional e o Decreto 2208/97 regulamenta os dispositivos referentes à Educação Profissional, estabelecendo três níveis: o básico, o técnico e o tecnológico. A reforma dos anos 90 proíbe o desenvolvimento do ensino técnico integrado ao ensino médio e define a ‘educação profissional’ como necessariamente paralela e complementar à educação básica (CAMPELLO & FILHO, 2008).

Segundo Campello et al, 2009, p.177:

Desde a promulgação da lei n.º 9.394/96, que estabeleceu diretrizes e bases para a educação nacional, uma série de reformas atingiu todo o sistema educacional brasileiro. Os documentos da reforma da educação profissional, no governo Fernando Henrique Cardoso, reforçam de diversas maneiras a concepção adotada, uma educação ‘imediatamente interessada’. A educação profissional destina-se à qualificação e requalificação do trabalhador, de modo a aumentar a sua produtividade. Ela comporta uma concepção de formação para o trabalho destinada apenas ‘aos que dela necessitam’.

Para os autores, com a LDB n.º 9.394/96, a regressão mais profunda ocorre nos ensinos médio e técnico a partir da aprovação do Decreto n.º 2.208/97, que restabelece, em outros termos, o dualismo educacional neste nível de ensino, ao proibir a integração do ensino médio com a formação profissional, além de regulamentar formas fragmentadas e aligeiradas de profissionalização em função das necessidades do mercado, como assume o ideário

pedagógico do próprio mercado com a pedagogia das competências para a empregabilidade (PEREIRA & LIMA, 2008).

O Decreto 2208/97 prevê que a educação profissional em nível tecnológico, correspondente a cursos de nível superior na área tecnológica, destinados a egressos do ensino médio e técnico. Tais cursos de nível superior, correspondentes à educação profissional de nível tecnológico, prevê ainda o Decreto, deverão ser estruturados para atender aos diversos setores da economia, abrangendo áreas de especializadas e conferirão diploma de Tecnólogo. E foram estabelecidos três níveis para a Educação Profissional: Básico, englobando os cursos destinados à qualificação, requalificação e atualização profissional; o Técnico, cursos que promovem habilitações profissionais e os Tecnológicos, cursos superiores na área tecnológica.

Os cursos técnicos passaram a ter uma organização curricular própria independente do ensino médio. De forma que poderiam ser oferecidos concomitantemente, o aluno realizaria dois cursos ao mesmo tempo, na mesma escola ou em escolas diferentes ou de forma sequencial, após o término do ensino médio.

O cenário mudou em 2004, com a revogação do Decreto n. 2.208/97, substituído pelo de Decreto nº 5154/04, que garantiu a integração entre a formação técnica e retornou a possibilidade de articulação plena do ensino médio com a ‘educação profissional’, mediante a oferta de ensino técnico integrado ao ensino médio. E manteve as definições gerais da educação profissional contidas na legislação anterior, definindo a educação profissional tecnológica como aquela “correspondente a cursos de nível superior na área tecnológica” (FILHO & CAMPELLO, 2008)

Em maio de 2006, foi publicado o Decreto nº. 5773, que prevê sobre as funções de regulação, supervisão e avaliação das instituições de ensino superior e dos cursos superiores de graduação no sistema federal de ensino. Em junho de 2006, o MEC, em cumprimento a esse Decreto, lança o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (CNCST), que passou a ser o guia para organização dos cursos na área tecnológica e em 2009 o MEC lançou o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT) para orientação de estudantes e instituições de ensino na oferta de cursos técnicos.

3.2. FORMAÇÃO PROFISSIONAL DE COZINHEIROS

A mais antiga escola de gastronomia é a “Le Cordon Bleu”, fundada em 1895 em Paris que hoje possui 29 filiais em cinco continentes e atende mais de 20 mil estudantes por ano

(LE CORDON BLEU, 2007).

A origem do nome “*Le Cordon Bleu*” remonta a 1578 quando Henrique III da França estabeleceu a ordem de cavaleiros: “*L'Ordre du Saint-Esprit*”. Eles eram identificados pelo uso de uma cruz de ouro sobre uma faixa azul. Esse grupo de elite estabeleceu altos padrões de serviços e logo a noção de faixa azul tornou-se sinônimo de habilidades de alta qualidade, especialmente em assuntos da mesa (LE CORDON BLEU, 2007).

No Brasil, existe relato da primeira escola de formação técnica profissional para cozinheiros assim como outras capacitações, dentre elas garçom, *barman*, porteiro, recepcionista e secretário de administração de hotéis e restaurantes, no ano de 1964, denominada Escola Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) Lauro Cardoso de Almeida, em São Paulo. E em 1970, o SENAC lança, em Águas de São Pedro, no interior do Estado de São Paulo, o primeiro curso de cozinheiro profissional, oferecido gratuitamente para alunos carentes financeiramente. Os alunos, geralmente oriundos de entidades como a extinta Fundação Estadual do Bem Estar do Menor (FEBEM), recebiam remuneração para estudar e aprender uma profissão (TOLEDO, 2010).

Em 1994, o SENAC, de Águas de São Pedro, lançou o primeiro curso denominado Cozinheiro Chefe Internacional (C.C.I.), em parceria com o *The Culinary Institute of America* (C.I.A.), com corpo docente formado parte por chefes internacionais com ampla experiência em cozinha, vindos dos Estados Unidos, e outra parte por chefes renomados que já residiam no Brasil, porém egressos do C.I.A. Foi o primeiro curso pago e frequentado por um público altamente específico. Um curso elitizado e diferenciado do que havia sido oferecido em termos de formação gastronômica. Alunos de alto padrão custeavam suas mensalidades, estadia, alimentação e transporte (TOLEDO, 2010).

No Brasil, em 1999 foi criado o primeiro bacharelado, pela Universidade Vale do Itajaí – UNIVALI. Até então, os profissionais que atuavam na condição de chefe de cozinha originavam-se ou de cursos profissionalizantes ou de conhecimento adquirido com a própria experiência na área (FURTADO et al. 2008). De acordo com o autor, a criação dos cursos de gastronomia deveu-se, à necessidade de atender um mercado que vem apresentando, por um lado, crescimento vertiginoso e, por outro, uma escassez de profissionais capacitados para atender a essa nova demanda.

De acordo com pesquisa publicada na edição de agosto de 2008 da revista *Cozinha Profissional*, a mais procurada é a de Graduação Tecnológica em Gastronomia (52,87%), seguida das de Segurança Alimentar (22,29%), Gestão (13,38%), Barista (3,82%), *Sommelier* (3,18%), Garçom (2,55%) e *Barman* (1,91%). Para quem já trabalha na área e quer evoluir,

são oferecidos cursos livres mais direcionados a cada tipo de função, sendo os mais procurados os de Cozinheiro Básico, Cozinheiro de Alta Gastronomia, Organização de Eventos e de Pizzaiolo (CARVALHO, 2009).

Atualmente, são disponibilizados nas grandes capitais e em cidades turísticas brasileiras cursos de formação e capacitação orientados para diferentes situações: para o público que já está no mercado e quer se reciclar ou profissionalizar; para quem tem interesse em migrar para o setor de alimentação fora de casa, ou para quem é amante da boa mesa que está interessado em conhecer, aprofundar-se na arte ou aprimorar seus talentos. São cursos de graduação, com opções para bacharelado e tecnologia, e de pós-graduação, extensão, capacitação, e os chamados cursos livres, orientados para as diversas funções do setor de alimentação (CARVALHO, 2009), além dos cursos técnicos.

Estes cursos conferem certificação ou diploma de acordo com a sua modalidade conforme pode se observar no quadro 6:

Modalidade de cursos	Comprovação
Curso Livre	Certificado
Treinamento em empresas	Certificado
Curso de Extensão	Certificado
Curso Técnico em Cozinha	Diploma
Curso superior de tecnologia em Gastronomia	Diploma
Curso superior Bacharelado em Gastronomia	Diploma

Quadro 6- Modalidade do curso e forma de comprovação

Fonte: A Autora

Analisaremos a seguir essas diversas formas de organização dos cursos de formação de cozinheiros – técnicos, tecnológicos, bacharelados e cursos livres – atualmente, em desenvolvimento no Brasil.

3.2.1. Formação Técnica de Cozinheiros

Para orientar estudantes e instituições de ensino na oferta de cursos técnicos, foi elaborado o Catálogo Nacional De Cursos Técnicos (CNCT) através da atuação de especialistas de todo o Brasil, representantes dos sistemas de supervisão de ensino dos estados e representantes de outros órgãos do governo. O catálogo agrupa os cursos conforme suas

características científicas e tecnológicas em 12 eixos tecnológicos que somam 185 possibilidades de oferta de cursos técnicos no País (BRASIL, 2009).

O curso para o profissional cozinheiro é denominado neste catálogo como curso técnico em cozinha e possui 800 horas de formação. O mesmo está localizado no eixo, hospitalidade e lazer que compreende tecnologias relacionadas aos processos de recepção, viagens, eventos, serviços de alimentação, bebidas, entretenimento e interação.

De acordo com o CNCT o profissional técnico em cozinha atua:

- a) Na organização da cozinha, na seleção e no preparo da matéria-prima.
- b) Participa da elaboração e organização dos pratos do cardápio.
- c) Executa cortes e métodos de cozimento, utilizando as práticas de manipulação de alimentos.
- d) Opera e mantém equipamentos e maquinário de cozinha.
- e) Armazena diferentes tipos de gêneros alimentícios, controla estoque, consumo e custos.

O CNCT recomenda a seguinte a estrutura para o curso técnico em cozinha de acordo com o quadro 7 a seguir:

Possibilidades de temas a serem abordados na formação	Possibilidades de atuação	Carga Horária	Infraestrutura recomendada
Técnicas de cozinha Organização da cozinha e da matéria-prima Nutrição Higiene e manipulação de alimentos Armazenagem de gêneros alimentícios Infraestrutura e equipamentos de cozinha	Restaurantes, bares, meios de hospedagem, refeitórios, catering, bufê, cruzeiros marítimos e embarcações	800 horas	Biblioteca com acervo específico e atualizado Laboratório de informática com programas específicos Cozinha Laboratório de produção de alimentos

Quadro 7: Estrutura recomendada pelo CNCT para o curso técnico em cozinha

Fonte: BRASIL/MEC, 2009

O CNCT também disponibiliza uma tabela de denominações para proporcionar um referencial que oriente as escolas quando da adequação do nome de curso técnico para uma das denominações do catálogo. Pois, verificou-se uma quantidade excessiva de nomenclaturas, o que trazia uma dispersão de títulos, além de dificuldade na orientação e informação aos usuários e à sociedade, bem como para a formulação de políticas, planejamento e avaliação dessa modalidade de educação profissional e observou-se, numa mesma área, uma multiplicação de títulos que não se justificam como cursos técnicos e sim

como especializações ou qualificações intermediárias.

No CNCT as denominações anteriormente utilizadas como: assistente de preparo de alimentos, gastronomia e serviços de auxiliar de cozinha, são os considerados atualmente técnicos de cozinha. Mas antes de realizar estas modificações é orientada a realização de exames detalhados do projeto pedagógico do curso.

No Brasil, conforme dados disponibilizados pelo site do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira- INEP, no censo escolar de 2010, foram encontradas 24 instituições com cursos técnicos em cozinha registrados no Brasil.

A Região Nordeste tem maior quantidade de Instituições registradas no Brasil totalizando dez instituições seguida da Região Sudeste e Região Sul com seis instituições e a Região Centro-Oeste com duas instituições. A Região Norte não possui instituições registradas conforme pode se observar no Gráfico 1.

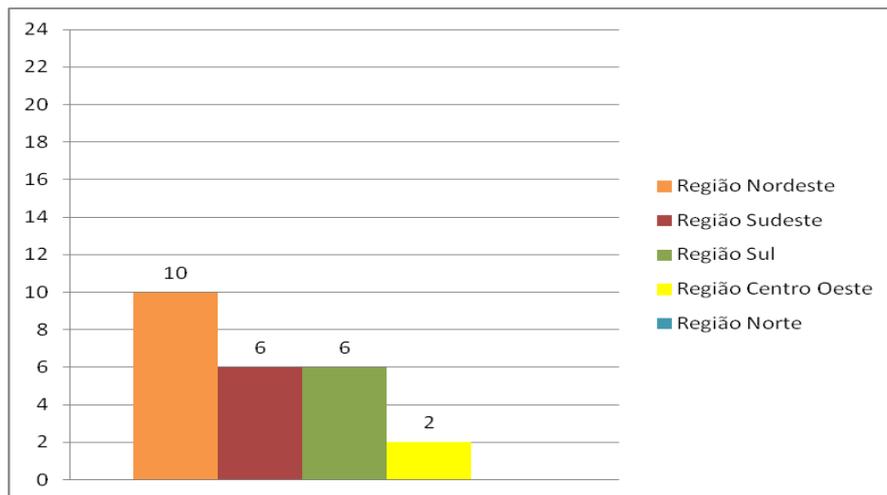


Gráfico 1- Número de Instituições com cursos técnico em cozinha registrados no Brasil por Região

Fonte: INEP, 2010

O Estado do Rio de Janeiro não possui nenhuma Instituição com curso técnico em cozinha em 2010.

Na divisão de Instituições por Estado, o Piauí possui quatro Instituições cadastradas, seguida por Minas Gerais, São Paulo e Ceará com três instituições, como pode se verificar na tabela 1:

Tabela 1 – Número de Instituições com cursos técnicos em cozinha, por Estado

ESTADO	QUANTIDADE DE INSTITUIÇÕES
PI	4
MG	3

Continua

Tabela 1 – Número de Instituições com cursos técnicos em cozinha, por Estado

ESTADO	QUANTIDADE DE INSTITUIÇÕES
SP	3
CE	3
BA	2
SC	2
PR	2
RS	2
MA	1
MS	1
MT	1
Demais Estados	-
TOTAL	24

Fonte: INEP, 2010

Em 2010, foram realizadas 39 turmas. A Região Nordeste teve a maior quantidade de turmas do Brasil totalizando 17 turmas seguida da região Sudeste com 12 e Região Sul com oito, como pode se observar no Gráfico 2.

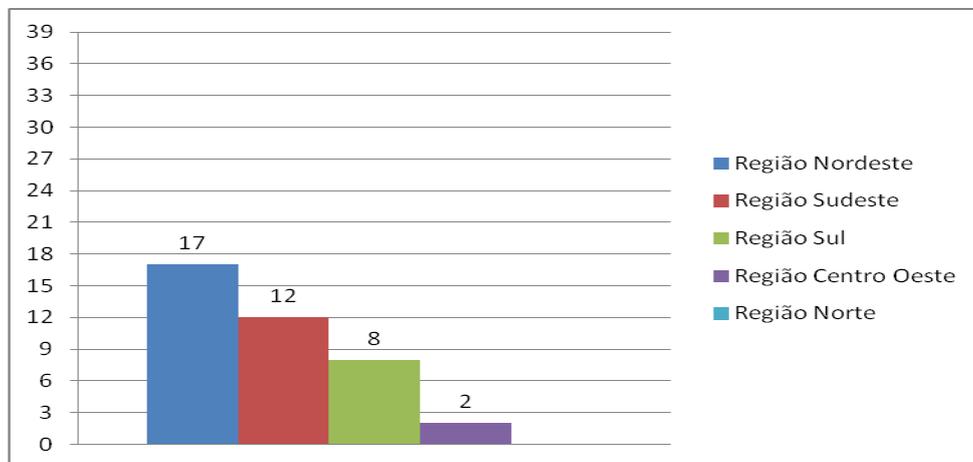


Gráfico 2- Número de turmas com curso técnico em cozinha em 2010, por região

Fonte: INEP, 2010

Na divisão das turmas por Estado, Minas Gerais e Piauí ofereceram sete turmas cada, seguido por São Paulo com cinco turmas. Ver tabela 2

Tabela 2 – Número de turmas de cursos técnicos em cozinha, por Estado

ESTADO	QUANTIDADE DE TURMAS
MG	7
PI	7
SP	5
BA	4

Continua

ESTADO	QUANTIDADE DE TURMAS
CE	4
SC	4
MA	2
PR	2
RS	2
MS	1
MT	1
DEMAIS ESTADOS	-
TOTAL	39

Fonte: INEP,2010

De acordo com a Lei no 9.394/96 artigo 36-C, a educação profissional técnica de nível médio, deverá ser desenvolvida de forma articulada com o ensino médio. Essa articulação pode ser realizada da seguinte forma:

I - Integrada, oferecida somente a quem já tenha concluído o ensino fundamental, sendo o curso planejado de modo a conduzir o aluno à habilitação profissional técnica de nível médio, na mesma instituição de ensino, contando com matrícula única para cada aluno;

II - concomitante, oferecida somente a quem já tenha concluído o ensino fundamental ou esteja cursando o ensino médio, na qual a complementaridade entre a educação profissional técnica de nível médio e o ensino médio pressupõe a existência de matrículas distintas para cada curso, podendo ocorrer:

- a) na mesma instituição de ensino, aproveitando-se as oportunidades educacionais disponíveis;
- b) em instituições de ensino distintas, aproveitando-se as oportunidades educacionais disponíveis; ou
- c) em instituições de ensino distintas, mediante convênios de intercomplementaridade, visando o planejamento e o desenvolvimento de projetos pedagógicos unificados;

III - subsequente, oferecida somente a quem já tenha concluído o ensino médio.

Em relação ao número de alunos, de acordo com os dados coletados, 844 cursaram o curso técnico em cozinha, em 2010, de forma integrada, concomitante, subsequente, mista (concomitante com subsequente) e a partir do Educação de Jovens e Adultos (EJA).

Das 39 turmas do ano de 2010, 19 foram realizadas por instituições Particulares, seguida por Instituições Federais conforme pode se observar no gráfico 3. Nenhum dos cursos foi realizado por Instituições Municipais de ensino

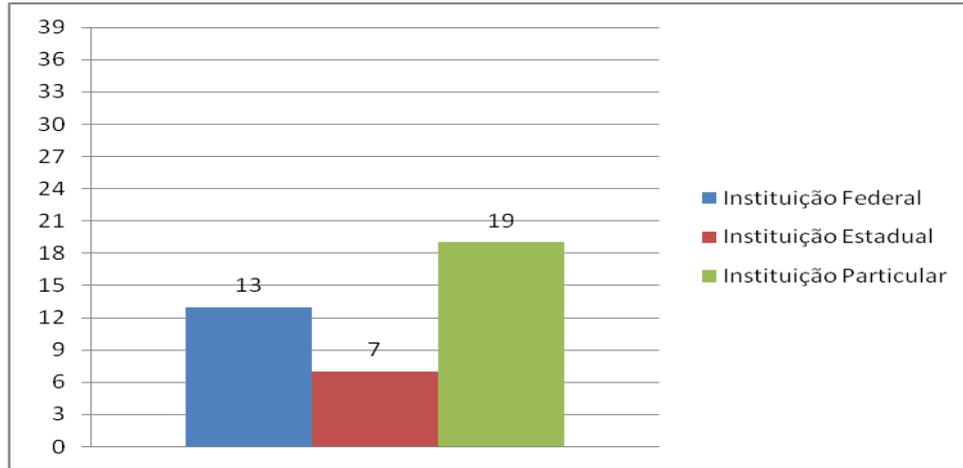


Gráfico 3- Número de turmas de curso técnico em cozinha em 2010, segundo dependência administrativa

Fonte: INEP, 2010

3.2.2. Formação Tecnológica de Cozinheiros

Com o propósito de aprimorar e fortalecer os cursos superiores de tecnologia e em cumprimento ao Decreto n° 5.773/06 e as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional, o Ministério da Educação apresentou em 2006 o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (CNCST) como um guia para referenciar estudantes, educadores, instituições ofertantes, sistemas e redes de ensino, entidades representativas de classes, empregadores e o público em geral. O Catálogo apresenta denominações, sumário de perfil do egresso, carga horária mínima e infra-estrutura recomendada de 98 graduações tecnológicas, organizadas em 10 eixos tecnológicos (BRASIL/MEC, 2006).

Em 2010 foi publicada uma nova edição do CNCST, com denominações, sumário de perfil do egresso, carga horária mínima e infraestrutura recomendada de 112 graduações tecnológicas organizadas em 13 eixos tecnológicos. (BRASIL/MEC, 2010)

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia assim como o curso Técnico de Cozinheiro está localizado no eixo, hospitalidade e lazer que compreendem tecnologias relacionadas aos processos de recepção, entretenimento e interação. Abrange os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes à hospitalidade e ao lazer. Como, relações sociais, turismo, eventos e gastronomia, integradas ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais. (BRASIL/MEC, 2010)

De acordo com o CNCST o profissional que cursar o curso superior de tecnologia em Gastronomia é denominado Tecnólogo em Gastronomia. A estrutura recomendada pelo

CNCST para o curso superior de Tecnologia em Gastronomia segue no quadro 8 abaixo:

Atividades do Tecnólogo em gastronomia	Possibilidades de atuação	Carga Horária	Infraestrutura recomendada
Concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, considerando aspectos culturais, econômicos e sociais	Empresas de hospedagem, restaurantes, clubes, catering, bufês, entre outras.	1600horas	Biblioteca incluindo acervo específico e atualizado, Cozinha fria e quente, Laboratório de bebidas, Laboratório de informática com programas específicos, Restaurante didático Laboratório de panificação e confeitaria

Quadro 8- Estrutura recomendada pelo CNCST para o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Fonte: BRASIL/MEC, 2010

De acordo com o que se trata a nossa dissertação na Ciência da Saúde na área de nutrição a segurança dos alimentos é um assunto de suma importância.

Segundo o BRASIL/MEC (2010), a escolha do eixo é feita em sintonia com a dinâmica do setor produtivo e os requerimentos da sociedade atual. Com a perspectiva de formar profissionais aptos a desenvolver, de forma plena e inovadora, as atividades em determinado eixo tecnológico e com capacidade para utilizar, desenvolver ou adaptar tecnologias com a compreensão crítica das implicações daí decorrentes e das suas relações com o processo produtivo, o ser humano, o ambiente e a sociedade=

As possibilidades de atuação destes profissionais descritos nos dois catálogos citam serviços de alimentação. Na definição da RDC 216/04 da ANVISA, o termo Serviço de Alimentação é definido como sendo o estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e/ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local. A RDC estabelece também a obrigatoriedade da implantação das boas práticas para estes serviços, citando como exemplos cantinas, bufês, comissárias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, *delicatessens*, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisserias e congêneres. (BRASIL, 2004).

Mas ao analisarmos esta definição com a definição de Cozinhas Indústrias ou Unidades de Alimentação e Nutrição de Colares et al. (2007), as Unidades de Alimentação e Nutrição são unidades que pertencem ao setor de alimentação coletiva, cuja finalidade é administrar produção de refeições nutricionalmente equilibradas com bom padrão higiênico-sanitário para consumo fora do lar, que possam contribuir para manter ou recuperar a saúde de coletividades, e ainda, auxiliar no desenvolvimento de hábitos alimentares. E que atendem,

uma clientela definida como, por exemplo, empresas bancárias, escolas, universidades, hospitais, asilos, orfanatos, dentre outras instituições.

Dessa forma os campos de trabalho do cozinheiro abrangem outros serviços não relacionados somente a recepção e entretenimento ele perpassa também a área da saúde, encaixando também no eixo ambiente, saúde e segurança que compreende tecnologias associadas à melhoria da qualidade de vida, atenção à saúde e abrange ações de proteção e preservação dos seres vivos da segurança de pessoas e comunidades.

Outros aspectos para reflexão é o fato do eixo hospitalidade e lazer ter uma carga horária menor que o eixo ambiente, saúde e segurança, conforme vemos no quadro 9.

Carga Horária	Eixo ambiente, saúde e segurança	Eixo, hospitalidade e lazer
Cursos técnicos	1200horas	800 horas
Curso superior de tecnologia	Entre 1600 a 2400 horas	1600 horas

Quadro 9- Comparação da carga horária dos Eixos Tecnológicos dos Catálogo nacionais de Cursos

Fonte: Adaptado de BRASIL/MEC, 2010 e BRASIL/MEC, 2009

3.2.3. Bacharelado em Gastronomia

Outra modalidade de curso superior para cozinheiros é o bacharelado em Gastronomia. De acordo com Domingues (2008), o MEC não define as diretrizes curriculares deste curso mas orienta a formação e define diretrizes básicas- como técnica gastronômicas, culturas alimentares, e empreendedorismo na área de alimentos, que segundo a autora possibilita à instituição desenvolver um projeto pedagógico com pressuposto de um ensino contextualizado e investigativo na perspectiva de uma formação profissional interdisciplinar.

De acordo com Carvalho (2009), o profissional da gastronomia estuda diversas ciências como nutrição, higiene, segurança alimentar, administração, marketing, entre outras e também deve ter aptidão para linguagem dos aromas, sabores, sons, texturas, cores e ambientes de degustação, aspectos que fazem ser possível destacar-se e ser reconhecido como um *chef*.

Para Domingues (2008), as áreas do conhecimento que fundamentam a Gastronomia, inserem-se Ciências Humanas (Geografia e História), Ciências Sociais Aplicadas (Administração, Antropologia e Sociologia), Ciências Exatas e da Terra (Física e Química) e Ciências da Saúde (Nutrição), de acordo com o quadro 10:

GASTRONOMIA						
CIÊNCIAS APLICADAS		SOCIAIS	CIÊNCIAS HUMANAS		CIÊNCIAS EXATAS E DA TERRA	CIÊNCIAS DA SAÚDE
Antropologia Sociologia	Administração	História	Geografia	Física Química	Nutrição	
Valores, significados, representações e símbolos referentes à comida, comensalidade e cozinha. Relações e implicações sociais referentes ao comer.	Marketing Gestão de pessoas Gestão de custos Gestão de recursos Cardápio e ficha técnica	História dos gêneros alimentícios História da fabricação dos produtos e das tecnologias História políticoeconômica	Globalização e transformação alimentar Mercados globais /consumidores locais	Composição Reações, fabricação e conservação dos alimentos	Segurança Alimentar Segurança no Trabalho Prevenção de Acidentes Ergonomia	

Quadro 10-Campos de conhecimento que fundamentam Curso Superior em Gastronomia

Fonte: DOMINGUES, 2008

Conforme dados disponibilizados pelo site do Ministério da Educação o E-MEC, estavam registrados até o dia 09 de maio de 2011, 117 Instituições que oferecem cursos superiores em gastronomia no Brasil.

Deste total de Instituições, oito oferecem a titulação de bacharel, e os demais 108, conferem o diploma de Tecnólogo em Gastronomia.

A Região Sudeste possui a maior quantidade de Instituições do Brasil com 52 (45%) seguida da Região Sul com 26 (22%) e Região Nordeste 25 (21%) como pode se observar no Gráfico 4.

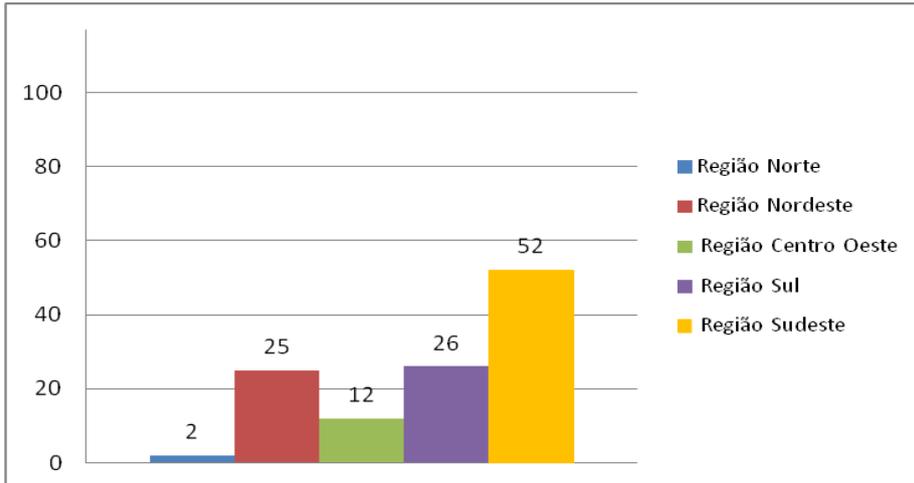


Gráfico 4: Número de Instituições que oferecem cursos superiores em gastronomia no Brasil, por Região

Fonte: E-MEC 2011

Das Instituições que oferecem cursos superiores em gastronomia no Brasil, nove instituições são Públicas correspondendo a 9 % do total do Brasil e 108 Instituições são Privadas correspondendo a 91%. Ver Gráfico 5.

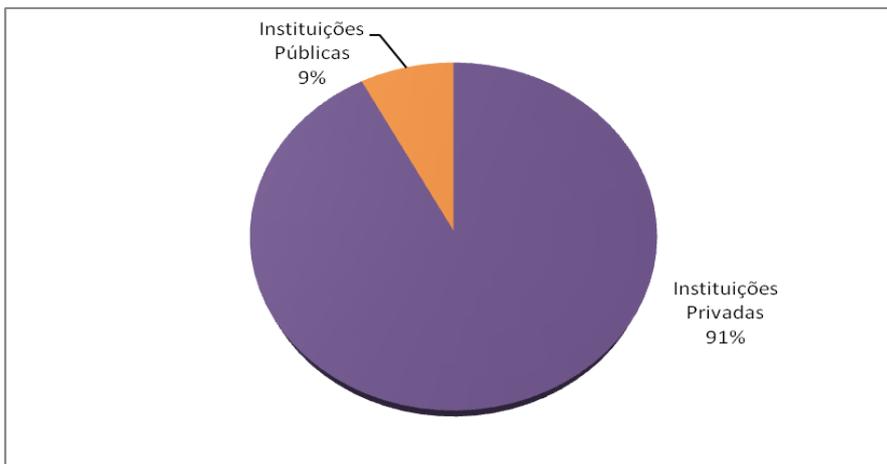


Gráfico 5: Percentual de Instituições públicas e privadas em gastronomia no Brasil

Fonte: E-MEC, 2011

Na divisão das Instituições que oferecem curso de Graduação em Gastronomia por Estado, São Paulo possui 37 cursos, seguido pelo Paraná com 12 cursos.

È possível observar que a Região Nordeste apresenta o maior número de Instituições com cursos técnicos de cozinha e a Região Sudeste apresenta um maior número de Instituições com Cursos Tecnólogo em Gastronomia

O Estado do Rio de Janeiro é o quinto Estado com maior número de Instituições com cursos superiores de gastronomia do País com sete Instituições, conforme observamos na Tabela 3 abaixo

Tabela 3 – Número de Instituições com Cursos de Graduação em Gastronomia, por Estado

Estado	Quantidade de cursos
São Paulo	37
Paraná	12
Santa Catarina	9
Bahia	9
Rio de Janeiro	7
Minas Gerais	6
Goiás	6
Rio Grande do Sul	5
Pernambuco	5
Ceará	4
Distrito Federal	3
Piauí	3
Espírito Santo	2
Mato Grosso do Sul	2
Sergipe	2
Mato Grosso	1
Maranhão	1
Rio Grande do Norte	1
Amazonas	1
Rondônia	1
DEMAIS ESTADOS	0
Total	117

Fonte: E-MEC, 2010

Dos sete cursos superiores em gastronomia do Estado do Rio de Janeiro, quatro estão localizados na Capital do Estado. Ver tabela 4.

Tabela 4– Distribuição dos cursos Superior em Gastronomia no Estado do Rio de Janeiro

Município do Rio de Janeiro	Quantidade de cursos
Rio de Janeiro	4
São Gonçalo	1
Campo dos Goitacazes	1
Niterói	1
Total	7

Fonte: E-MEC, 2010

Das instituições com curso superior de gastronomia do Estado do Rio de Janeiro, uma Instituição é pública e seis Instituições são Privadas. O Curso Superior em gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) é a única Instituição Pública a oferecer o curso superior em gastronomia oferecendo o título de bacharel e foi o mais concorrido do vestibular da instituição em 2010.

3.2.4. Cursos livres e de extensão em gastronomia

Paralelamente ao crescimento de cursos técnico, tecnológico e bacharel em gastronomia, Instituições, Empresas e profissionais autônomos observando a demanda do mercado, disponibilizam cursos com grande maioria de curta duração e sem a obrigatoriedade de autorização do MEC.

No Estado do Rio de Janeiro as principais instituições que oferecem cursos para cozinheiros são o SENAC, a Fundação de Apoio à Escola Técnica (FAETEC) e o Sindicato de Hotéis Bares e Restaurantes (SINDRIO) todos três com cursos livres e a Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO) com seu curso de extensão em Tecnologia em Gastronomia

A Fundação de Apoio à Escola Técnica (FAETEC) do Rio de Janeiro encontra-se vinculada à Secretaria de Estado de Ciência e Tecnologia (SECT) e oferece educação profissional gratuita, em diversos níveis de ensino, à população do Estado do Rio de Janeiro. Criada em 10 de junho de 1997, a Fundação reúne Escolas Técnicas Estaduais; Unidades de Educação Infantil, Ensino Fundamental, Industrial e Comercial; Institutos Superiores de Educação e Tecnologia, e Centros de Educação Tecnológica e Profissionalizante. “A estrutura de ensino da FAETEC apresenta de modo primordial a educação técnica como um pilar relevante na formação do indivíduo”. (FAETEC, 2011,p.1). Mas na área de Gastronomia não possui cursos técnicos para cozinheiros.

Criado em 10 de janeiro de 1946, o SENAC Rio está presente em 39 unidades de ensino, distribuídas em 26 municípios do Estado do Rio de Janeiro, No setor de gastronomia o SENAC Rio possui 32 cursos sendo cursos de seis horas de duração até cursos de 800 horas de duração. (SENAC, 2011)

A UNIRIO oferece o Curso de Extensão Tecnologia em Gastronomia, promovido pela Escola de Nutrição, o curso visa à formação e à atualização de profissionais para o mercado de alimentação. A extensão tem duração de 18 meses, contando com três módulos sequenciais (Básico, Avançado e Master) e um independente (Pâtisserie), realizado em quatro meses. (UNIRIO, 2011)

O SINDRIO possui parcerias com instituições e oferece cursos de qualificação e aperfeiçoamento profissional nas salas de treinamento do próprio sindicato ou diretamente na empresa associada. E oferece cursos de curta duração nas áreas de gastronomia, que segundo eles atendem à demanda do mercado e às normas de certificação da ABNT. (SINDRIO, 2011)

O Apêndice 1 reúne informações dos principais cursos para cozinheiros destas quatro instituições. Pode se observar que ao comparar as instituições de acordo com as informações coletadas em seus sites, não existe padronização da idade mínima e escolaridade para início

do curso. Nas descrições sobre conteúdo programático e/ou objetivo do curso todos citam a higiene e manipulação de alimentos, entendendo que os participantes serão instruídos sobre o assunto.

Das instituições, o SENAC RIO descreve que seu curso é livre, na FAETEC e SINDRIO somente é descrito palavra curso e na UNIRIO seu curso é de extensão. Podendo confundir os interessados.

O Município do Rio de Janeiro em 1991, publicou a Lei nº 1.662/1991 que dispõe sobre a obrigatoriedade de frequência a curso de noções de higiene para os empregados e titulares de restaurantes, lanchonetes, hotéis, bares, supermercados, açougues, casas de carnes, quitanda, barracas de feiras-livres, peixarias e de outros estabelecimentos comerciais, industriais ou de armazenagem e transporte que, no setor específico, lidem diretamente com gêneros alimentícios terão obrigatoriamente que frequentar o curso de noções de higiene administrado pela Secretaria Municipal de Saúde, para os participantes é fornecido um atestado de habilitação ao término do curso, de uso e caráter pessoal, que independerá da firma em que trabalhem. A Secretaria Municipal de Saúde regulamentará a forma e a duração do curso de noções, os cursos são ministrados por médicos ou outros especialistas do quadro de pessoal da secretária de saúde deste município e é gratuito. Segue quadro 11 com conteúdo programático ministrado no curso de noções de higiene em alimentos da vigilância sanitária municipal do Rio de Janeiro.

ETAPAS	CONTEÚDO
I- Apresentação	<ul style="list-style-type: none"> • Do Decreto nº 6.235 de 30 de outubro de 1986- Rio de Janeiro, que é um regulamento sobre a defesa e proteção da saúde no tocante a alimentos e a higiene habitacional e ambiental no município. • Da lei 1662 de 23 de Janeiro de 1991, Rio de Janeiro, que é uma lei que dispõe sobre a obrigatoriedade de frequência a cursos de higiene em alimentos, todos os empregados e titulares de estabelecimentos comerciais que lidam direta ou indiretamente com gêneros alimentícios.
II- Conceituações sobre	<ul style="list-style-type: none"> • Alimento; • Manipulador de alimentos; • Higiene e saúde; • Higiene e controle de alimentos; • Contaminação dos alimentos.

III- Definições sobre	<ul style="list-style-type: none"> • Cuidados com os alimentos de acordo com a origem (carne, frios, embutidos, pescados, aves, ovos, mel, leite, produtos láteos, conservas, alimentos prontos e semi-prontos, frutas, legumes, verduras, bebidas e gelo).
IV- Explicações sobre	<ul style="list-style-type: none"> • Como ocorrem as contaminações microbianas e as conseqüências dos maus hábitos do manipulador; • Importância dos principais métodos de asseio e higiene pessoal; • Higiene e desinfecção de estabelecimentos, equipamentos e utensílios; • Processos e etapa da lavagem e desinfecção; • Controle e prevenção de insetos e roedores.
V- Entrega, leitura e estudo de material didático	<ul style="list-style-type: none"> • Manual de higiene para manipulador de alimentos; • Folheto informativo “Cuidados básicos na compra dos alimentos”; • Folheto informativo “Cuidados com a água de consumo”; • Cartilha “orientações para os consumidores de saneantes”.

QUADRO 11.-Conteúdo Programático ministrado no Curso de Noções de Higiene em Alimentos da Vigilância Sanitária Municipal do Rio de Janeiro.

Fonte: SOUZA; ROSA & TANCREDI 2010

3.2.5. Treinamento de cozinheiros em serviços de alimentação

De acordo com o artigo nº 205, da Constituição da República Federativa do Brasil (1988), a educação é um direito de todos e dever do Estado e da família, deve ser promovida e incentivada com a colaboração da sociedade, visando ao desenvolvimento da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho.

A Educação pode acontecer de maneira direta ou indireta, em todas as áreas da sociedade. Segundo Germano (2001), a educação conceitua-se como um processo contínuo de desenvolvimento, habilidade e atitudes do indivíduo por meio de experiências informais, na família, na Igreja e em outros grupos sociais assim como em situações formais planejadas, na escola, propiciando condições para o acúmulo de conhecimentos científicos tecnológicos e práticos, para que o homem transforme sua realidade.

O cozinheiro deve empreender um processo de trabalho que vise a produção de acordo com as técnicas da gastronomia e principalmente a produção de alimentos seguros. Com isso, sua força de trabalho deve deter o conhecimento adequado para essa finalidade.

Em Serviços de alimentação o “aprender” o trabalho de cozinha, acontece através de conhecimentos repassados por funcionários mais antigos do serviço ou através de treinamentos realizados por gerentes ou responsáveis técnicos do estabelecimento.

É importante destacar que o manipulador de alimentos deve não só saber “como fazer”, ele deve saber “o porquê do como fazer”, conhecer e estar envolvido com os objetivos e metas da empresa é preciso ensinar o manipulador a pensar. Os componentes da situação de ensino devem proporcionar experiências que facilitem a reflexão e a compreensão, despertar o interesse dos alunos, possibilita uma exemplificação concreta, permitir uma aprendizagem mais rápida e eficiente, facilitar a explanação e estimular a participação ativa do educando (Germano, 2001).

No que se diz respeito a treinamento de cozinheiros, em termos de Brasil, uma primeira dificuldade refere-se ao baixo nível de escolaridade da população que atua nesta função. Todavia, o aspecto primordial do treinamento consiste em visar não somente aquisição de conhecimentos, mas mudança de comportamentos que o indivíduo internalizou desde a mais tenra idade e que fazem parte da sua cultura, mediante atividades variadas e participativas. Este parece constituir o cerne da questão e o grande desafio para aqueles que atuam como responsáveis pelo treinamento de manipuladores de alimentos nas organizações.

Kramer e Aguiar (2009) realizaram um estudo para identificar a qualificação e a competência dos trabalhadores do segmento de alimentação coletiva em cozinhas industriais administradas por terceiros ou auto-gestão, no Estado do Rio de Janeiro. O estudo demonstrou que a qualificação do grupo de cozinheiros se dá pelo aprender a fazer, ou seja, a experiência em cozinhas habilita ao desenvolvimento de atividades de preparos de alimentos, levando, em média, de três a quatro anos de trabalho no segmento para ascender ao posto de cozinheiro. O processo de aprendizagem ocorre em serviços, pois estes se caracterizam por trabalhadores com habilidades prontamente disponível no mercado de trabalho, com fácil reposição operacional e sem restrição ao grau de escolaridade. No segmento de alimentação coletiva estas características contribuem para o fenômeno da alta rotatividade e, conseqüentemente, dificuldade em obtenção da qualidade.

Outras conclusões das autoras foram:

- a. Que os investimentos em treinamento são pontuais e não têm como objetivo a qualificação formal nem o desenvolvimento de competências, restringindo-se ao cumprimento da legislação de Segurança Alimentar;
- b. As Empresas de Refeições Coletivas devem repensar seu gerenciamento de pessoas, investindo na formação profissional, segundo o conceito de desenvolvimento

sistemático de habilidades reunidas sob o nome de competências, e não somente no treinamento para operação;

c. Para os cozinheiros, foram identificadas competências, como: agradar o cliente, ser atencioso e propiciar um ambiente aprazível, estar atento às mudanças do mercado, acompanhar o desenvolvimento de novas tecnologias, considerar o custo dos alimentos, se manter atualizado no que se refere aos cardápios que estão em voga no mercado, além da liderança;

d. Para os nutricionistas e cozinheiros, a liderança foi considerada a principal competência necessária ao pleno desenvolvimento do trabalho destes em Unidades de Alimentação e Nutrição;

e. Aponta-se a necessidade da normalização das competências e de introdução de um sistema de certificação técnica, especificando habilidades, destrezas, compreensão e atitudes, para que as Empresas de refeição coletiva formalizem a certificação técnica dos trabalhadores em cozinhas industriais, de modo equivalente ao que é objetivado no setor industrial com vistas ao sucesso da gestão de pessoas.

Para Chiavenato, 1999, pg. 23.

Treinamento é o processo educacional, aplicado de maneira sistemática e organizada, pelo qual as pessoas aprendem conhecimentos, atitudes e habilidades em função de objetivos definidos. No sentido usado em administração, treinamento envolve a transmissão de conhecimentos específicos relativos ao trabalho, atitudes frente a aspectos da organização, da tarefa e do ambiente, e desenvolvimento de habilidades

Segundo o autor o treinamento envolve a transmissão de conhecimentos específicos relativos ao trabalho, atitudes frente aspectos da organização, da tarefa e do ambiente e desenvolvimento de habilidades e competências.

Chiavenatto apud Callegari , 2010, p. 18 :

O treinamento pressupõe uma relação do instrutor e aprendizagem. Instrução é o ensino organizado de certa tarefa ou atividade. Aprendizagem é a incorporação daquilo que foi instruído ao comportamento do indivíduo. Refere ainda que a qualidade e formação do instrutor são elementos essenciais para o bom resultado do treinamento.

Segundo o dicionário Aurélio treinar significa, “tornar apto, destro, capaz, para determinada tarefa ou atividade; habilitar, adestrar; exercitar, praticar; exercitar-se para jogos desportivos, ou para outros fins”, e treinamento significa o “ato ou efeito de treinar”, e capacitar no mesmo dicionário significa “Tornar capaz; habilitar, Convencer, persuadir” e capacitação é o Ato ou efeito de capacitar (-se) (FERREIRA, 2004).

O treinamento não deve transformar o trabalhador em um ser adestrado obediente e disciplinado, e sim fazer com que ele se torne capaz a realizar a sua função e entenda o porquê da realização da mesmo.

Em Unidades de Alimentação e Nutrição, o treinamento visa conscientizar os funcionários, através de programas educativos, principalmente no que tange às noções de higiene, técnicas corretas de manipulação de alimentos e práticas que garantam a inocuidade das refeições oferecidas à clientela, com vista a evitar as toxinfecções alimentares (REGO, 2001).

No entanto, não se podem alcançar resultados satisfatórios no campo da educação, quando as ações educativas são compartimentadas, com abordagem pontual ou unilateral, tais como os treinamentos para o cumprimento de uma determinação específica se o treinamento não for devidamente explicado do “por quê?” e “para que?” da atitude, repetido e monitorado, promovendo mudanças de hábitos. Ou seja, não são verdadeiras capacitações ou ações educativas, mas fazem parte de um conjunto, enquanto treinamentos, simplesmente. Ainda que, nesta premissa, os treinamentos apresentam grande importância, enquanto ferramenta e quando desenvolvido com informações pertinentes, conforme destacam Alves, Andrade e Guimarães (2008), que afirmam melhoria na aplicação de procedimentos em higiene e controle de qualidade, condizentes com os padrões legais, pelos manipuladores de Serviços de Alimentação após treinamento destes.

De acordo com Panetta (1998), é necessário constante treinamento dos manipuladores de alimentos; somente através de programas de treinamento. E com informação e conscientização dos manipuladores é que se conseguirá produzir e oferecer ao consumo alimentos seguros e com propriedades nutricionais que satisfaçam a um consumidor cada vez mais exigente e informado.

Segundo GOÉS et al. (2001), somente através de eficazes e permanentes programas de treinamento, informação e conscientização dos manipuladores é que se conseguirá produzir e oferecer ao consumo alimentos seguros, inócuos e com propriedades nutricionais que satisfaçam a um consumidor cada vez mais exigente. A capacitação dos manipuladores de alimentos através de treinamento significa contribuir não somente para a melhoria da qualidade higiênico-sanitária, mas, sobretudo para o aperfeiçoamento das técnicas e processamentos utilizados. A importância da capacitação é dar aos manipuladores conhecimentos técnico-práticos necessários ao desenvolvimento de habilidades e atitudes de trabalho específico na área de alimentos. A educação em serviço ou treinamento deve ser um processo contínuo e planejado.

O método utilizado durante a capacitação, assim como o responsável pelo treinamento e os manipuladores que foram capacitados devem constar da documentação do Manual de Boas Práticas -MBP, conforme regulamenta a RDC 216/2004.

O treinamento de Boas Práticas de manipulação é um pré-requisito para alcançar a inocuidade dos alimentos, já que, freqüentemente, a contaminação alimentar está associada à falta de conhecimento ou à negligência dos manipuladores, segundo Lange et al (2008).

Tendo em vista que a maioria dos funcionários que trabalham com a manipulação de alimentos, possui baixa escolaridade, dificuldade para ler e escrever e até mesmo em se expressar verbalmente é que se torna altamente recomendável, a apresentação de cursos práticos para manipuladores (SILVA; GERMANO; GERMANO, 2003). O treinamento deve envolver atividades nas quais se devem instruir os profissionais que trabalhem na manipulação processamento dos alimentos, através de mecanismos que possibilitem a transmissão de conceitos importantes sobre as técnicas operacionais e de informações sobre o controle higiênico e sanitário, para a devida conscientização profissional. O treinamento deve ser prático e de fácil entendimento, de acordo com Silva (2005).

Com o intuito de difundir conhecimentos, promover uma alimentação mais segura e capacitar os manipuladores de alimentos, Germano et al. (2000) analisou os prós e os contras da regulamentação da atividade de manipulador de alimentos. Como argumento a favor, a autora coloca que a capacitação de mão-de-obra favorece: a adoção de técnicas corretas de manipulação, a conscientização dos profissionais envolvidos na área, a padronização das condutas dos manipuladores, a melhoria nas condições de trabalho, a obtenção de melhores salários para a categoria, a melhoria na qualidade de vida do indivíduo, a ética e a responsabilidade do manipulador de alimentos, a redução no desperdício de materiais e a redução na ocorrência de toxinfecção. Como argumentos contrários à regulamentação a autora aponta a dificuldade de regulamentar no Brasil, o possível favorecimento de contratação informal, o encarecimento da mão-de-obra, o aumento do custo da produção e do valor do produto final para o consumidor.

De acordo com Proença (1993) o treinamento de mão-de-obra em serviços de alimentação ainda é deficiente, pois é realizado informalmente, em serviço: ou seja, um funcionário mais experiente tem de repassar ensinamentos (determinados pela gerência) ao novo funcionário. Tais ensinamentos são de tarefa específica e acarretarão em um aprendizado parcial - sem que o trabalhador tenha a idéia do trabalho como um todo. Apesar desta prática não ser exclusivamente brasileira, visto que tem sido observada inclusive em organizações francesas, ela torna-se um agravante ao considerarmos que a mão-de-obra neste setor é representada, em sua maioria, por pessoal com pouca qualificação, o que poderia justificar um investimento maior em treinamento. Além disso, no Brasil, o trabalho no setor de alimentação coletiva é visto como algo provisório, pois, segundo Rodrigues (1992), apenas

10% dos funcionários que entram no setor fazem carreira nesta área

Colombo et al (2009) realizou um estudo para avaliação dos conhecimentos das merendeiras das escolas e creches de Santa Fé – PR, sobre higiene e boas práticas, através de um questionário apresentando pontos relevantes sobre a temática higiene e boas práticas, e concluiu que as merendeiras não possuem esclarecimento bem definido sobre doenças veiculadas por alimentos e que no entanto a educação continuada na forma de treinamentos e palestras sobre higiene e boas práticas de manipulação favorecem a fixação de conhecimentos e a constante reciclagem.

Alves et al (2008), realizou uma pesquisa com manipuladores de alimentos, com o objetivo de avaliar a eficácia do treinamento em qualidade e higiene para manipuladores de alimentos numa unidade de alimentação e nutrição, onde foram coletados através de uma entrevista dados socioeconômicos, de concepções sobre a importância de treinamento e a dificuldade de aplicar o conhecimento teórico no cotidiano dos manipuladores e uma ficha de aplicação de eficácia de treinamento em momentos distintos. O grupo avaliado apresentou condições de moradia e saneamento insatisfatórias, faixa salarial inferior ao salário mínimo, e baixa escolaridade, demonstrando indícios de dificuldade de internalização do conteúdo abordado nos treinamentos, além da repetição de situações não conformes ao longo do tempo retornando gradativamente a situação anterior. Concluiu-se que o treinamento foi eficaz pela verificação da melhoria das boas práticas, e que o mesmo deve ser periódico onde a autora sugere 1 mês de espaçamento.

Munhoz et al (2008) , realizou um estudo sobre conhecimentos dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação da merenda escolar em 4 escolas de Botucatu, SP, onde através de um check list constatou elevado grau de incapacitação do profissional no exercício de sua função, o que segundo ele reflete a necessidade urgente de treinamento seguido de supervisão periódica a fim de que se tenha como resultado uma distribuição segura de alimentos às crianças beneficiadas.

Panza e colaboradores, (2006) realizou uma pesquisa em um restaurante universitário da cidade de Maringá / PR, com objetivo de avaliar as condições higiênico sanitárias durante a manipulação de alimentos, após treinamento oferecido aos funcionários, a autora constatou que houve uma melhora percentual de itens em conformidade com a legislação, em relação à avaliação inicial, embora este aumento ainda seja distante do ideal.

Silva et al (2003) realizou uma pesquisa com 24 manipuladores de alimentos de 24 Unidades de Ensino fundamental, pertencentes às delegacias de ensino centro, centro – sul e centro oeste da cidade de São Paulo, correspondente a 20% das escolas dessa região e através

de uma questionário semi estruturado aplicado mediante entrevistas individuais com o objetivo de avaliar o conhecimento dos manipuladores. Os resultados evidenciaram que os responsáveis pela merenda escolar possuíam, em geral, baixa escolaridade: 58,3% estudaram até o ensino fundamental; 62,5% não apresentaram conhecimentos sobre enfermidades transmitidas por alimentos e 58,3% afirmaram não possuir o hábito de realizar exames coproparasitológicos. Apesar de não apresentarem conhecimentos sobre enfermidades transmitidas por alimento, 56,7% das pessoas afirmaram ter realizado algum tipo de treinamento. A autora concluiu que os manipuladores da merenda escolar não apresentavam conhecimentos necessários para a prevenção de enfermidades transmitidas por alimentos e os cursos não tem focado sua prevenção e transmissão sendo necessário repensar objetivos e estratégias para mudanças de atitudes.

Em trabalho realizado por Alves e Mello (2008) em 23 estabelecimentos prestadores de serviço em alimentação em *shopping center* no município de Cuiabá/ Mato Grosso, foi detectado que mesmo sem treinamento os funcionários sabem como os alimentos devem ser manipulados e os resultados decorrentes do consumo de alimentos impróprios, porém não dão importância à contaminação dos alimentos e por isso os manipulam de forma inadequada.

Medeiros (2010) aplicou em seu estudo um questionário com perguntas relacionadas à caracterização das empresas e à gestão dos recursos humanos em 213 Unidades Produtoras de Refeições (UPRs) comerciais dos segmentos bufê por peso, churrascaria e *fast-food*. Como resultado foi observado que os temas mais abordados nos cursos e treinamentos oferecidos foram manipulação de alimentos, treinamento interno, atendimento ao cliente, gastronomia, boas práticas e higiene predominando assuntos referentes ao cumprimento das legislações sanitárias. Nos locais em que havia responsável técnico, a frequência da avaliação dos funcionários e oferta de cursos e treinamentos foi maior.

O treinamento capacita as pessoas ao desempenho das tarefas nos seus cargos, e é evidente que o treinamento está relacionado às vantagens decorrentes de sua aplicação tanto para o empregado como para a organização. Através do treinamento são atingidos alguns resultados satisfatórios, dentre os quais a melhoria da produtividade, maior segurança e higiene no trabalho, melhoria das técnicas e dos padrões de execução, entre outras. As unidades de alimentação e nutrição deparam-se frequentemente com resistência aos treinamentos, ou ainda, indícios de aplicação insatisfatória de conceitos abordados (Teixeira et al., 2003).

Em janeiro de 1999, o Ministério da Saúde criou a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, com a missão de “proteger e promover a saúde da população garantindo

a segurança sanitária de produtos e serviços e participando da construção de seu acesso”

A partir das regulamentações sanitárias é que se estruturam as ações dos órgãos de vigilância sanitária nos níveis estaduais e municipais, assim como os trabalhos de orientação e capacitação. A ANVISA disponibiliza, na sua página eletrônica, uma “Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação”, com linguagem menos técnica e muitas ilustrações (BRASIL, 2011)

De acordo com Castro (2007), essa oferta da cartilha com linguagem mais acessível mostra uma preocupação importante dos que dominam os saberes científicos, que é tornar mais compreensível aos cozinheiros os termos técnicos utilizados. Segundo este mesmo autor as normas encontram-se distantes das práticas. Para o autor os praticantes (cozinheiros) não conhecem a legislação vigente e ignoram as possíveis consequências com relação a saúde dos comensais. E complementa que para ele existem dois mundos distintos: o da teoria e o da prática onde a comunicação entre ambos é precária.

Outra ação educativa no Brasil que tem como o objetivo treinar os manipuladores de alimentos na busca de se oferecer alimentos seguros à população é o Programa Alimentos Seguros (PAS). O PAS foi criado em 1998 com o objetivo. aumentar a segurança e a qualidade dos alimentos produzidos para a população brasileira. Atuando em diversas áreas desde o campo, indústria, transporte e diretamente a manipulação e comércio de alimentos prontos para consumo. O PAS - Mesa iniciou seus trabalhos em 2001 (SENAI, 2011)

O programa possui como objetivos aumentar a segurança no preparo de alimentos prontos para consumo, visando redução de surtos de toxinfecção alimentares; desenvolver material técnico e de sensibilização para os segmentos de cozinhas industriais hospitalares escolares comercial, bares e lanchonetes, lactários, nutrição enteral, banco de leite, alimentação transportada, quiosque, ambulantes, *catering*, padarias e panificadoras; formar consultores multiplicadores para disseminar a sistemática e apoiar a implantação; difundir o Sistema através de seminários para os setores em todo País e apoiar as empresas, através de treinamento e consultoria na implantação do Sistema, em todo País (SENAI, 2011)

De acordo com Castro (2007), se no campo teórico os fundamentos estão bem detalhados e as ações se mostram firmes e eficientes, na prática a realidade é adversa. A realidade social de cozinheiros de restaurantes populares não permite o acesso às informações destas cartilhas. Segundo o autor, quando as têm, não conseguem aplicar nem compreendê-las, a distância entre as normas impressas e o cotidiano destes profissionais.

Será necessário entender a linguagem dos cozinheiros e acompanhar seu dia a dia para entender sua realidade e aplicar as regras da vigilância sanitária?

Praxedes (2003) afirma que para implementar qualquer projeto ou programa educativo para manipuladores, antes que programas de treinamento sejam planejados e materiais didáticos sejam produzidos é importante conhecer qual é o seu público-alvo. Identificando o conhecimento prévio que este traz em relação ao assunto, seu grau de preocupação sobre as questões abordadas e o interesse que demonstra em receber informações novas, entre outros aspectos. Torna-se necessário que os técnicos identifiquem o que os destinatários sabem a respeito e praticam. Os programas educativos têm que se adequar ao meio e aos problemas a ele relacionados, de modo que os conhecimentos técnicos sejam colocados em prática, caso contrário os resultados não serão satisfatórios.

O Ministério do Turismo disponibiliza na internet um Guia do Cozinheiro do Instituto de Hospitalidade em conjunto com Serviço Brasileiro de Apoio a Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) ensinando a preparar pratos. (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2007) Mesmo não colocando em seu índice sobre atividades relacionadas a higiene e segurança alimentar, a apostila ensina atividades relacionadas sobre o assunto com linguagem fácil ao cozinheiro. A apostila segue as competências da ABNT NBR 15021.

Assim o aspecto primordial do treinamento consiste em visar não somente aquisição de conhecimentos, mas mudança de comportamentos que o indivíduo internalizou desde a mais tenra idade e que fazem parte da sua cultura, mediante atividades variadas e participativas. Este parece constituir o cerne da questão e o grande desafio para aqueles que atuam como responsáveis pelo treinamento de manipuladores de alimentos (GERMANO, 2003).

De acordo com os autores o processo de aprendizagem acontece no dia a dia da cozinha, através dos conhecimentos repassados pelos funcionários mais antigos, ou treinamentos realizados pelos gerentes, consultores ou responsáveis técnicos dos estabelecimentos. O MEC publicou os catálogos CNCST e CNCT, ambos os catálogos adotaram o para o tecnólogo em gastronomia e o técnico em cozinha o eixo Hospitalidade e Lazer que compreendem tecnologias, relacionadas aos processos de recepção, viagens, eventos, serviços de alimentação, bebidas, entretenimento e interação. O MEC não descreve quais são os serviços de alimentação e não cita os serviços de alimentação coletiva que possuem como objetivo produzir refeições nutricionalmente equilibrada com objetivo de manter, recuperar a saúde ou prevenir doenças crônicas não transmissíveis e que possuem uma clientela definida. Cursos livres são também oferecidos a população e demandam de uma certificação e não necessitam da obrigatoriedade da autorização do MEC e diploma.

CAPITULO 4: FORMACAO PROFISSIONAL DE COZINHEIROS E PERCEPCAO DE RISCO EM SEGURANCA DOS ALIMENTOS – um estudo exploratório em estabelecimentos de alimentação Institucional e Comercial no Estado do Rio Janeiro

Neste capítulo, discutiremos os resultados do estudo exploratório realizado em seis serviços de alimentação Coletiva e Comercial no Estado do Rio Janeiro, de grande, médio e pequeno porte.

4.1 ASPECTOS ÉTICOS DA PESQUISA

A presente pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos da Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio (EPSJV), subordinada a FIOCRUZ, em 23 de maio de 2011 com protocolo número 2010/0117, e CAAEE número 0041.0.408.000-10 conforme anexo B.

4.2 TIPO DE ESTUDO, PERÍODO E LOCAL DE DESENVOLVIMENTO DA PESQUISA

Trata-se de um estudo exploratório, descritivo e aplicado que foi desenvolvido no período de maio e junho de 2011 em seis serviços de alimentação do Estado do Rio de Janeiro, sendo cinco localizados no Município do Rio de Janeiro e um localizado no Município de Duque de caixas. Dentre estes a metade se constituiu de serviços de alimentação coletiva ou serviços de alimentação institucional, denominados de Unidades de Alimentação e Nutrição, e a outra metade de Serviços de Alimentação populares ou comerciais. Ambos de pequeno, médio e grande porte de acordo com o número de refeições diárias servidas (tabela 5). Os critérios de escolha foram baseados em conveniência, ou seja: estabelecimentos que possuam convênio de estágio com a Faculdade de Nutrição da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro.

Os Serviços de alimentação foram identificados conforme a tabela 5:

Tabela 5- Divisão dos serviços de alimentação

Nº de Preparações /dia	Divisão por tamanho	Alimentação coletiva/institucional	Alimentação popular/comercial
Acima de 501	Grande Porte	SAI1 Serviço de alimentação Institucional 1	SAC1 Serviço de alimentação Comercial 1
De 101 a 500	Médio porte	SAI2 Serviço de alimentação Institucional2	SAC2 Serviço de alimentação Comercial2
Até 100	Pequeno porte -	SAI3 Serviço de alimentação Institucional 3	SAC3 Serviço de alimentação Comercial 3
Total	06		

Fonte: A Autora

O Estudo foi submetido para aprovação em cada local pesquisado. Os estabelecimentos objetos do estudo assinaram uma carta compromisso com o estudo. Em cada entrevista que foi realizada, o cozinheiro ou responsável pelo Serviço de Alimentação assinou o termo de consentimento livre e esclarecido individual do entrevistado (APÊNDICE B).

4.3 TÉCNICA DE COLETA DE DADOS

Como técnicas de coleta de dados foram utilizadas: (1) observação livre e sistemática, para preenchimento da Lista de Verificação dos Processos de Produção de Alimentos desenvolvido para Serviços de Alimentação (LVPPA) e analisar a conduta dos manipuladores de alimentos durante o processo produtivo das preparações e para avaliar as condições higiênico-sanitárias e identificar não conformidades que pudessem interferir na qualidade das preparações servidas (APÊNDICE C); (2) aplicação de entrevistas semi estruturadas com o responsável dos serviços de alimentação e os cozinheiros. A entrevista com Responsável e Caracterização dos Serviços de Alimentação (ER), APÊNDICE C, foi realizada para conhecer informações sócio econômicas, perfil, cursos, e as peculiaridades do processo produtivo dos serviços de alimentação e a Entrevista com Cozinheiros (EC), para conhecer informações sócio-econômicas, perfil, cursos e analisar a percepção dos cozinheiros sobre o risco de contaminação de alimentos no processo de produção (APÊNDICE D).

4.3.1 Observação livre e sistemática

A observação livre foi realizada de maio a junho de 2011, sendo feita uma visita em cada um dos seis serviços de alimentação, através da observação direta e da aplicação de uma Lista De Verificação Dos Processos De Produção De Alimentos (LVPPA) desenvolvido para serviços de alimentação. A LVPPA utilizada neste estudo foi desenvolvida especificamente para serviços de alimentação, sendo feita tendo como base o roteiro de Tancredi *et al.* (2006), que se ampara na RDC 216/04 (BRASIL, 2004). A observação da conduta dos cozinheiros durante o processo produtivo das refeições, a avaliação das condições higiênico-sanitárias e a identificação das não conformidades que podem interferir na qualidade das refeições servidas foram observadas nesta lista de verificação.

Durante a visita foi realizado o registro fotográfico das áreas dos serviços de alimentação.

Na aplicação da ficha ou Lista de Verificações, foi utilizada técnica observacional, pela responsável pelo estudo sobre os processos de produção de alimentos seguida com entrevista semi-estruturada.

A LVPPA utilizada neste estudo contou de 81 questões fechadas com variáveis divididas para avaliação (sim, não e não aplicável) distribuídas em 10 (dez) blocos: I. Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios, II. Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios, III. Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, IV. Abastecimento de Água, V. Manejo dos Resíduos, VI. Manipuladores, VII. Matérias-Primas, Ingredientes e Embalagens, VIII. Preparação do Alimento, IX. Exposição ao Consumo do Alimento Preparado, X. Documentação e Registro,

Para análise das condições higiênico-sanitárias dos Serviços de Alimentação foram atribuídos pesos a cada bloco do roteiro, tomando como exemplo a dissertação de Mello (2009) que atribuiu pesos na sua lista de verificação para Índice de qualidade higiênico-sanitária de restaurante público popular. Segundo Mello 2009 “a atribuição dos pesos permitiu uma melhor distribuição dos itens dentro do bloco, impedindo que os blocos com mais itens tivessem maior participação no percentual de adequação”

Foram considerados blocos com maior peso atribuído os diretamente relacionados a atividades dos cozinheiros (ver tabela 6).

Tabela 6: Composição e distribuição do peso atribuído a cada bloco da Lista de Verificação dos Processos de Produção de Alimentos

Blocos da LVPPA	Total de Itens do Bloco	Peso Atribuído	IQSA esperado
I. Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	24	5	120
II. Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	7	15	105
III. Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas	2	5	10
IV. Abastecimento de Água	4	5	20
V. Manejo dos Resíduos	2	5	10
VI. Manipuladores	10	20	200
VII. Matérias-Primas, Ingredientes e Embalagens	8	15	120
VIII. Preparação do Alimento	11	15	165
IX. Exposição Ao Consumo Do Alimento Preparado	11	10	110
X. Documentação E Registro	3	5	15
Total	82	100	875

Fonte: A Autora

Foi proposto um Índice de Qualidade Higiênico-Sanitária para Serviços de Alimentação (IQSA), seguindo exemplo de Mello (2009) que criou um índice para restaurante público popular. O IQSA do bloco foi calculado de acordo com os pesos atribuídos a partir dos pontos alcançados em cada bloco multiplicado pelo peso atribuído do bloco correspondente (fórmula 1). O IQSA final corresponde ao somatório do bloco (fórmula 2). A partir do cálculo do IQSA foi possível obter o Percentual de Adequação dos Processos de Produção de Alimentos (PAPPA) dos Serviços de Alimentação analisados. O PAPPA do bloco foi calculado multiplicando o IQSA bloco por 100 e dividindo o resultado pelo IQSA esperado do bloco (Fórmula 3). O PAPPA dos Serviços de Alimentação foi calculado a partir do somatório do IQSA total multiplicado por 100, dividido pelo somatório do IQSA esperado de todos os blocos (Fórmula 4).

Fórmula 1: IQSA bloco= Ponto de cada bloco (total de sim) X peso do bloco

Fórmula 2: IQSA final = \sum IQSA bloco

Fórmula 3: PAPPa bloco= (IQSA bloco x 100) / IQSA esperado do bloco

Fórmula 4: PAPPa = (\sum Somatório IQSA final x 100) / \sum IQSA esperado de todos os blocos

Fonte: Adaptado de Mello, 2009

Para a classificação do PAPPa utilizou-se a faixa de pontuação sugerida na Resolução RDC 275/2002, Brasil (2002), Saccol, (2007) e Mello (2009) que classificam os estabelecimentos em: Grupo 1 (bom) os estabelecimentos com faixa de pontuação entre 76-100%, como grupo 2 (regular) aqueles que estiverem entre 51-75% e grupo 3 (deficiente) os estabelecimentos que encontrarem-se entre 0-50% de adequação.

Os resultados foram tratados estatisticamente permitindo melhor interpretação das informações e dados obtidos.

4.3.2 Entrevista semi estruturada

A entrevista é a técnica mais amplamente utilizada em pesquisa social. Consiste em uma conversa entre, pelo menos, duas pessoas e tem como objetivo a obtenção de informações sobre determinado objeto de pesquisa, ou seja, é uma conversa com finalidade. Tem como propósito compreender um problema, levantar dados por meio de fontes primárias, possibilitando captar dados subjetivos através da fala dos entrevistados com o objetivo de descrever o caso individual, compreender as especificidades mais profundas do grupo e comparar diversos casos (MINAYO, 1998).

As entrevistas semi estruturadas ocorreram entre maio e junho de 2001 e foram realizadas nos próprios serviços de alimentação durante o horário de funcionamento. Foi realizado agendamento prévio, por telefone, com os responsáveis.

Na pesquisa qualitativa a entrevista caracteriza-se como um instrumento importante por possibilitar a produção de conteúdos fornecidos diretamente pelos sujeitos envolvidos no processo – materiais que tanto podem ser objetivos quanto subjetivos. O entrevistador pretende com esse instrumento elucidar as informações pertinentes ao seu objeto. Dessa forma, a entrevista, como fonte de informações pode fornecer dados primários e secundários, deve ser estruturada de formas diversas e variadas, tais como a sondagem de opinião com questionário fechado, a entrevista semi-estruturada, a entrevista aberta, a entrevista não diretiva, a entrevista centrada (MINAYO, 1996).

Nesse contexto, a fala é um campo de expressão das relações e das lutas sociais que, ao mesmo tempo, sofre os efeitos da luta e serve de instrumento e material para sua comunicação, sendo a estrutura política e as relações de produção determinantes do repertório de formas de discurso na comunicação entre entrevistador e entrevistado como afirma Minayo (1998, p,110) “é através da comunicação verbal que as pessoas refletem e refratam conflitos e contradições próprios do sistema de dominação, onde a resistência está dialeticamente relacionada com a submissão”

A pesquisa qualitativa procura compreender os fenômenos que estão sendo estudados a partir do ponto de vista dos participantes, considerando todos os pontos de vista como importantes. A metodologia qualitativa foi escolhida porque permite indagar problemas poucos conhecidos, entender o fenômeno como um todo, na sua complexidade, e compreender a teia de relações sociais e culturais que se estabelecem no interior das organizações (GODOY, 1995)

Uma das vantagens da entrevista semi-estruturada é que ela permite ao pesquisador utilizar melhor o tempo disponível para a entrevista. O guia ou roteiro de entrevista ajuda a mostrar que o pesquisador tem clareza em seus objetivos, mas é suficientemente flexível para permitir liberdade ao pesquisador e ao informante para encontrar e/ou seguir novas pistas. Outra vantagem dessa técnica é que as mesmas perguntas centrais são feitas a cada informante, tornando-se mais fácil sistematizar os dados dessas entrevistas. Porém, a limitação dessa técnica reside na necessidade de se desenvolver um roteiro de entrevistas que requeira tempo suficiente para explorar previamente o tema de interesse, com a finalidade de conhecer quais são os tópicos relevantes a serem abordados (TOBAR; YALOUR, 2001).

Os Cozinheiros foram selecionados de acordo com a definição da CBO de cozinheiro , auxiliar de cozinha, ajudante de cozinha e chefe de cozinha e foi aplicada o EC com os que concordaram com a pesquisa. Os cozinheiros foram selecionados por acessibilidade. Este tipo de amostragem é aplicada em estudos exploratórios ou qualitativos, onde não é requerido um elevado nível de precisão (GIL apud MELLO, 2009)

As entrevistas foram aplicadas por entrevistadores treinados, nutricionista responsável pelo projeto e estagiária de nutrição treinada para este fim e todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido antes de responderem aos mesmos. Para auxílio no preenchimento dos dados foi utilizado o FormSUS (2011) , que a partir dos dados auxiliou na criação de um banco de dados.

Foram entrevistados 33 cozinheiros, que correspondeu a 86,8% do total de cozinheiros que trabalhavam nos seis serviços de alimentação conforme tabela 07. Os cozinheiros que

participaram desta etapa da pesquisa depois de uma explicação da pesquisa e do preenchimento do termo de consentimento

Tabela 07-Número de cozinheiros dos Serviços de Alimentação, que responderam as entrevistas

Serviços de Alimentação	Total de cozinheiros / serviço de Alimentação	Cozinheiros que responderam ao questionário	
		N	%
SAI1	10	7	70
SAI2	6	6	100
SAI3	2	2	100
SAC1	9	7	77,8
SAC2	8	8	100
SAC3	3	3	100
Total	38	33	86,8

Fonte: A autora

Os Responsáveis pelos Serviços de Alimentação responderam a ER que constava de questões sobre seu perfil e sobre a caracterização do Serviços de Alimentação. Foram entrevistados seis responsáveis, configurando um de cada estabelecimento .

As entrevistas foram aplicadas pela pesquisadora responsável pelo projeto todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido antes de responderem aos mesmos.

4.4 CARACTERIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Foram analisados seis serviços de alimentação do Estado do Rio de Janeiro, sendo cinco localizados no Município do Rio de Janeiro e um localizado no Município de Duque de Caxias. Dentre estes a metade se constituiu de Serviços de Alimentação Coletiva Ou Serviços de Alimentação Institucional, denominados de Unidades de Alimentação e Nutrição, e a outra metade de Serviços de Alimentação Populares ou Comerciais de acordo com metodologia da pesquisa (Ver Quadro 12).

Serviços	Localização	Tipo de serviço	Dependência	Função do responsável pelo estabelecimento
SAI1	Duque de Caxias	Misto	Serviço De Alimentação Institucional Empresa	Nutricionista
SAI2	Rio de janeiro	Misto	Serviço De Alimentação Institucional abrigo	Nutricionista
SAI3	Rio de janeiro	Centralizado	Serviço De Alimentação	Nutricionista

			Institucional- creche	
SAC1	Rio de janeiro	Misto	Serviço De Alimentação comercial de rua	Nutricionista Consultora
SAC2	Rio de janeiro	Misto	Serviço De Alimentação comercial de shopping	Nutricionista
SAC3	Rio de janeiro	Misto	Serviço De Alimentação comercial de shopping	Gerente

Quadro 12- Localização, tipo de serviço e dependência dos Serviços de Alimentação

Fonte: A Autora

O SAI1 corresponde ao Serviço de Alimentação Institucional de Empresa de grande porte, localizada no Município de Duque de Caxias que atende diariamente Funcionários e Visitantes com o total de 2.720 refeições com serviço misto. Uma empresa terceirizada é a responsável realizando serviço de concessão. Parte das preparações são servidas em Buffet e parte transportada aos outros setores da empresa, divididos em café da manhã, almoço, jantar e ceia (Ver tabela 08). Seu quadro de funcionário possui 12 nutricionistas para auxílio no controle da produção, diariamente distribuídas em turnos.

O SAI2 corresponde ao Serviço de Alimentação Institucional de médio porte localizado em um Abrigo no Município do Rio de Janeiro e atende crianças a partir de quatro meses e funcionários da Instituição. O SAI2 possui três nutricionistas no auxílio do controle da produção, atuando sem dias certos de forma voluntária. Atendendo diariamente 910 preparações de forma mista, onde parte das preparações são servidas em Buffet e parte transportada aos outros alunos separados por idade, divididos em café da manhã, colação, almoço, lanche e jantar (Ver tabela 08).

O SAI3 corresponde ao Serviço de Alimentação Institucional de pequeno porte localizado numa creche no Município do Rio de Janeiro que atende Crianças quatro meses a seis anos e funcionárias. O SAI3 possui uma nutricionista que trabalha duas vezes na semana no auxílio do controle da produção atendendo diariamente 130 preparações divididos em colação, almoço, lanche, e jantar com serviço centralizado em uma copa, (Ver tabela 08).

O SAC1 corresponde ao Serviço de Alimentação Comercial de grande porte, localizado no Município do Rio de Janeiro. O restaurante comercial funciona diretamente na rua e atende diariamente comensais diferentes e seus Funcionários. O SAC1 possui duas nutricionistas consultoras, que realizam trabalho de quatro horas semanais em dois dias na semana. Atende diariamente 1000 preparações com serviço misto divididos em almoço e jantar onde parte das preparações são servidas em Buffet, outra parte como rodízio, delivery e eventos (Ver tabela 08.).

O SAC2 corresponde ao Serviço de Alimentação Comercial de médio porte,

localizado no Município do Rio de Janeiro. O restaurante comercial funciona em um Shopping Center e atende diariamente comensais diferentes e seus Funcionários. O SAC2 possui uma nutricionista para auxílio no controle da produção diariamente. E atende diariamente 400 preparações com serviço misto onde parte das preparações são servidas em Buffet, *delivery* e eventos, divididos em almoço e jantar (Ver tabela 08.).

O SAC3 corresponde ao Serviço de Alimentação Comercial de pequeno porte, localizado no Município do Rio de Janeiro. O restaurante comercial funciona em um Shopping Center e atende diariamente comensais diferentes e seus Funcionários.. O SAC3 possui um gerente e atende diariamente 180 preparações com serviço misto onde parte das preparações são servidas em a *la carte*, rodízio, *delivery* e eventos, divididos em almoço e jantar (Ver tabela 08). O almoço é realizado somente nos finais de semana e feriados.

Tabela 08: Tipo e quantidade de refeições servidas nos Serviços de Alimentação pesquisados

	Café da manhã	da Colação	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia	Total
SAI1	520	-	1700	-	300	200	2720
SAI2	110	100	350	100	250	-	910
SAI3		10	50	35	35	-	130
SAC1		-	500	-	500	-	1000
SAC2		-	100	-	300	-	400
SAC3		-	100	-	80	-	180

Fonte: A Autora

4.5 AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Os dados serão apresentados considerando a afinidade entre os blocos da Lista De Verificação Dos Processos De Produção De Alimentos (LVPPA) e aplicado nos Serviços de alimentação analisados, com o objetivo de auxiliar uma melhor discussão dos resultados.

Para a classificação do Percentual De Adequação Dos Processos De Produção De Alimentos (PAPPA) utilizou-se a faixa de pontuação sugerida na Resolução RDC 275/2002, Saccol (2007) e Mello (2009) que classificam os estabelecimentos em: Grupo 1 (bom) os estabelecimentos com faixa de pontuação entre 76-100%, como grupo 2 (regular) aqueles que estiverem entre 51-75% e grupo 3 (deficiente) os estabelecimentos que encontrarem-se entre 0-50% de adequação.

Pode-se observar que o PAPPa dos Serviços de Alimentação analisados variou de 42,3% (deficiente) a 89,1% (bom). Sendo que dos seis serviços de alimentação, os três Serviços de Alimentação Comercial (SAC1, SAC2, SAC3) foram considerados deficientes. Dos Serviços de Alimentação Institucional, dois estabelecimentos (SAI2 e SAI3) foram considerados regulares e somente um (SAI1) foi considerado bom. O baixo percentual de adequação obtido pelos estabelecimentos interfere diretamente na qualidade final do alimentos produzidos e demonstra as condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação (Ver gráfico 6).

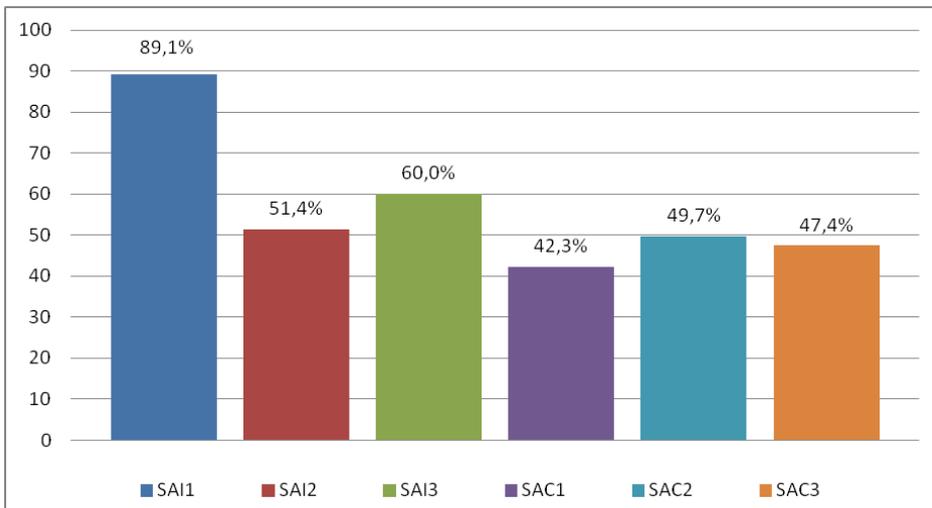


Gráfico 6- Percentual De Adequação Dos Processos De Produção De Alimentos (PAPPa)

Fonte: A Autora

Outros estudos também têm mostrado a deficiência dos serviços de alimentação no que diz respeito às condições higiênico-sanitárias. Mello (2009) avaliou 10 Restaurantes Populares do Estado do Rio de Janeiro que variaram de 33,7% (deficiente) a 78,9% (bom). Saccol (2007) avaliou 23 serviços de alimentação, entre eles restaurantes, lanchonetes e padarias/confeitarias e relatou que 17% estavam no grupo 2 (regular) e 83% no grupo 3 (deficiente). Akutsu et al. (2005) avaliaram 30 restaurantes comerciais, em que 33% foram classificados no grupo 2 (regular) e 67% no grupo 3 (deficiente).

Na comparação entre relação do responsável pelo estabelecimento e o PAPPa obtido nas análises dos Serviços de Alimentação verifica-se que não houve diferença significativa entre possuir um responsável técnico Nutricionista e um Gerente. Houve um maior PAPPa nos SAI o que demonstra maior preocupação do que nos SAC

Goodin e Klontz apud Mello (2009, p.21) verificaram que os restaurantes que foram inspecionados pela fiscalização sanitária, apresentaram maiores cuidados com relação às condições higiênico- sanitárias por razão de denuncia de cliente. O mesmo estudo concluiu que os restaurantes que nunca foram denunciados eram negligentes durante o preparo dos alimentos.

Com sentido de identificar as principais não conformidades encontradas nos Serviços de Alimentação foi realizada análise detalhada de cada bloco avaliado com a aplicação do LVPPA. De acordo com a metodologia adotada o PAPPa do bloco foi calculado multiplicando o IQSA bloco por 100 e dividindo o resultado pelo IQSA esperado do bloco (fórmula 3).

O IQSA de cada estabelecimento está listado abaixo (Ver Tabela 09) e depois foi realizado cálculo do PAPPa.

Tabela 09- IQSA obtido por cada bloco

BLOCOS DA LVPPA	TOTAL DE ITENS DO BLOCO	PESO ATRIBUIDO	IQSA Esperado	IQSA SAI1	IQSA SAI2	IQSA SAI3	IQSA SAC1	IQSA SAC2	IQSA SAC3
I. Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis E Utensílios	24	5	120	75	55	70	55	85	65
II.Higienização De Instalações, Equipamentos, Móveis E Utensílios	7	15	105	105	45	60	30	75	15
III. Controle Integrado De Vetores E Pragas Urbanas	2	5	10	5	10	10	5	10	10
IV. Abastecimento De Água	4	5	20	20	20	20	20	10	10
V. Manejo Dos Resíduos	2	5	10	5	10	5	-	5	10
VI. Manipuladores	10	20	200	200	100	180	120	100	160
VII.Matérias-Primas, Ingredientes E Embalagens	8	15	120	120	60	75	15	60	15
VIII. Preparação Do Alimento	11	15	165	135	90	45	45	30	60

Continua

Tabela 09- IQSA obtido por cada bloco

BLOCOS DA LVPPA	TOTAL ITENS BLOCO	DE PESO DO ATRIBUIDO	IQSA	IQSA SAI1	IQSA SAI2	IQSA SAI3	IQSA SAC1	IQSA SAC2	IQSA SAC3
IX. Exposição Ao Consumo Do Alimento Preparado	11	10	110	100	60	60	70	60	60
X. Documentação E Registro	3	5	15	15	-	-	10	-	10
Total	82	100	875	780	450	525	370	435	415

Fonte : A Autora

Os aspectos físicos são importantes nos pré-requisitos para a segurança dos alimentos, por serem fontes potenciais de contaminação quando mal planejados e administrados. Nestes aspectos estão envolvidos: o projeto arquitetônico, o “layout” que devem ser compatíveis com as etapas desenvolvidas, o ambiente representado pelas áreas de trabalho que garantem o preparo dos alimentos sem riscos de contaminação cruzada e ainda a importância das instalações sanitárias corretamente projetadas, assegurando condições higiênicas favoráveis ao trabalhador. (BRASIL, 1993; TEIXEIRA et al.2003).

O Percentual de Adequação dos Processos de Produção de Alimentos (PAPPA) relacionado à edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios relacionados ao bloco 1, dos Serviços de Alimentação analisados variou de 42,3% (deficiente) a 70,8% (regular). Dos seis serviços de alimentação, os dois Serviços de alimentação comercial (SAC2, SAC3) foram considerados regulares assim como o SAI1 e SAI3. Mas , dois estabelecimentos (SAI2 e SAC1) foram considerados deficientes. (Ver gráfico 7).

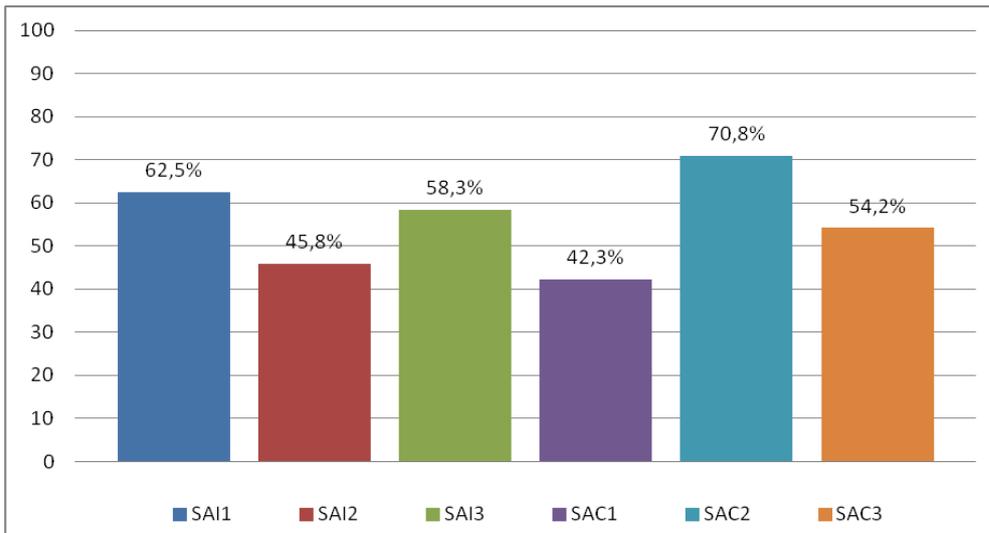


GRÁFICO 7- Percentual de Adequação dos Processos de Produção de Alimentos relacionados à Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis E Utensílios

Fonte: A Autora

Com relação ao bloco 1 no item correspondentes a edificação sobre as luminárias, somente o SAC2 possuía luminárias localizadas na área de preparação dos alimentos apropriadas e protegidas contra explosão e quedas acidentais. Os outros 5 estabelecimentos não seguiam continuamente este item, correspondendo a 100% dos serviços de alimentação institucional inadequados e 66,7% dos serviços de alimentação comerciais (SAC1 e SAC3) .



Figura 2- Luminária sem proteção contra quebra e explosão

Com relação aos itens correspondentes a edificação sobre instalações elétricas, somente o SAI1 e SAC2 possuem instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes. Os outros 66,7% dos serviços de alimentação encontravam-se inadequados neste item (SAI2, SAI3, SAC1, SAC3).



Figura 3: Instalações elétricas aparentes e azulejo quebrado

Com relação aos itens correspondentes a edificação sobre as instalações sanitárias .somente no SAI1 e SAC2 as instalações sanitárias possuíam lavatórios que estão supridos de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os outros quatro estabelecimentos 66,7% (SAI2, SAI3, SAC1, SAC3) encontravam-se inadequados neste item não possuindo instalações sanitárias conforme a RDC 216 .(Ver figura 4).



Figura 4 Instalação sanitária sem sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico

O resultado dificulta a higiene pessoal do cozinheiro, pois o mesmo muitas das vezes é treinado sobre a necessidade de higienizar as mãos, mas o estabelecimento não possui sem sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico.

Somente no SAI1, SAC1 e SAC2 o fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos. Nos outros três estabelecimentos SAI2, SAI3, SAC3 existe esta inadequação. (Ver Figura 5). Correspondendo a 66,7% de inadequação em serviços de alimentação institucional e 33,3% de inadequação em Serviços de alimentação comercial.



Figura 5 -Ventilador na área de produção , fluxo de ar incide diretamente sobre os alimentos

Com relação às instalações mantidas integras, conservadas, livres de rachaduras, trinca, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamento, dentre outros de modo a não transmitirem contaminantes aos alimentos, foi observada inadequação em 67,7% dos serviços de alimentação institucional (SAI2, SAI3) e em 67,7% dos serviços de alimentação comercial correspondentes ao SAC1 e SAC3. (Ver figuras 6 e 7)



Figura 6- Parede com revestimento danificado (descascando)



Figura 7- Espelho do interruptor não fixado na parede

Os PAPPAs relacionados à higienização de instalações, equipamentos, móveis e

utensílios do bloco 2, dos Serviços de Alimentação analisados variou de 14,3% (deficiente) a 100% (Bom). Dos seis serviços de alimentação, os dois Serviços de alimentação comercial (SAC1, SAC3) foram considerados deficientes assim como o SAI2 .Os estabelecimentos SAI3 e SAC2 foram considerados regulares. E somente o SAI1, foi considerado bom .(Ver gráfico 8).

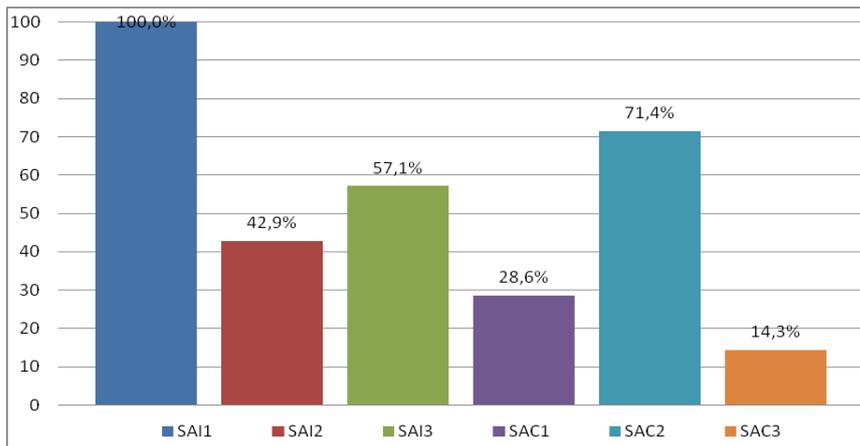


Gráfico 8- Percentual de Adequação dos Processos de Produção de Alimentos relacionados à Higienização De Instalações, Equipamentos, Móveis E Utensílios

Fonte: A Autora

Nos SAI1 e SAC2 os produtos utilizados na higienização dos alimentos estão regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e são aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. Nos outros estabelecimentos (SAI2, SAI3, SAC1 e SAC3) os produtos não possuíam registro no Ministério da Saúde, ou apresentavam características inadequadas para áreas de alimentos como forte odor e resíduo e somente utilizados para limpeza e não para o processo completo de higienização (Ver figura 8).



Figura 8: Produto de limpeza inadequados para higienização

A estrutura física, os equipamentos, os utensílios e a higiene ambiental são fatores que contribuem para a contaminação dos alimentos, por isso devem estar sempre em condições

higiênico-sanitárias adequadas para que as preparações produzidas não ofereçam danos à saúde do consumidor. Para a Mezzomo (2002) a higiene dos alimentos não está relacionada somente com manipulação adequada, a higiene está também relacionada com os cuidados dispensados aos equipamentos e aos utensílios tanto dos alimentos in natura quanto dos cozidos.

Quanto ao PAPPa relacionado ao controle integrado de vetores e pragas urbanas do (bloco 3).dos Serviços de Alimentação analisados a pontuação variou de 50% (deficiente) a 100% (Bom). Dos seis serviços de alimentação, os dois Serviços de alimentação institucional e comercial (SAI1, SAC1) foram considerados deficientes, pois foi observada a presença de pragas. Os outros quatro serviços (SAI2, SAI3, SAC2 e SAC3) não foi observada a presença de pragas. Em todos os Serviços de Alimentação são empregados o controle químico sendo o mesmo executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde .(Ver gráfico 9).

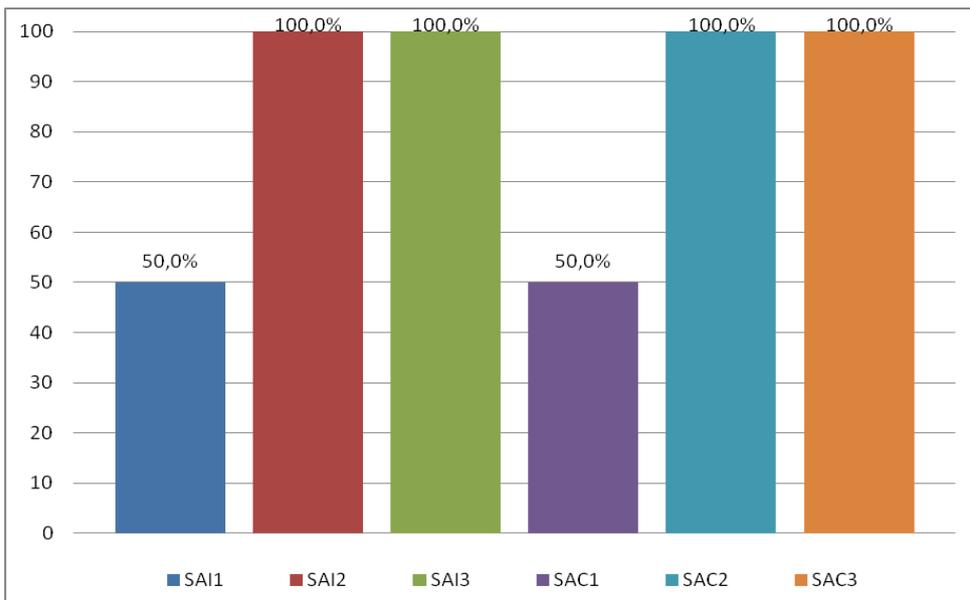


Gráfico 9- Percentual de Adequação dos Processos de Produção De Alimentos relacionados controle integrado de vetores e pragas urbanas

Fonte: A Autora

Quanto ao PAPPa relacionado ao bloco 4, abastecimento de água dos Serviços de Alimentação analisados, a pontuação variou de 50% (deficiente) a 100% (Bom). Dos seis serviços de alimentação, os dois Serviços de alimentação comercial (SAC2, SAC3) foram considerados deficientes, uma das não conformidades foi a potabilidade da água que não era atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, por estarem localizados em shopping centers e a responsabilidade da higienização da caixa de água ser do shopping . Os estabelecimentos não tinham conhecimento da necessidade de atestar a potabilidade da água.

O controle da potabilidade da água é um item indispensável para a segurança dos alimentos (Ver gráfico 10).

Os outros quatro serviços, todos os serviços de alimentação institucionais e o serviço de alimentação comercial (SAC1) a potabilidade da água era atestada semestralmente. Em todos os seis estabelecimentos era utilizada água potável para manipulação de alimentos, e gelo filtrado.

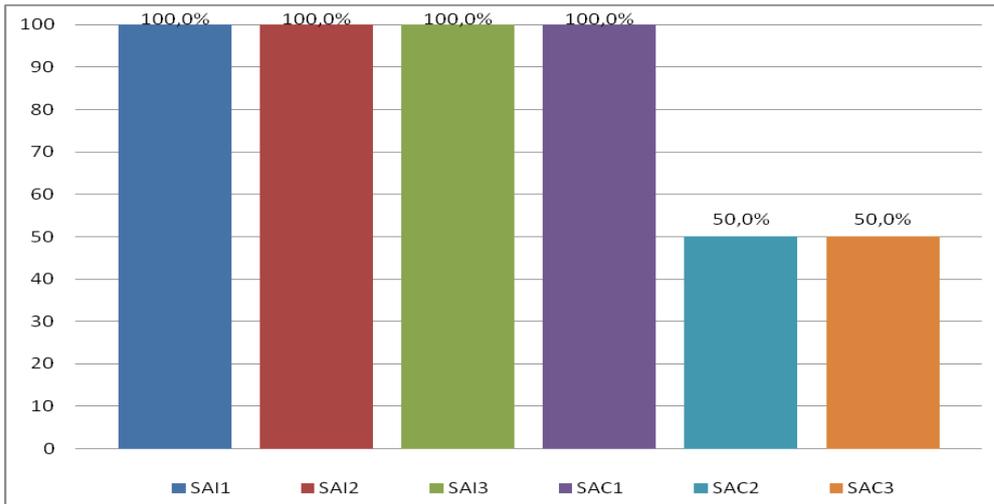


Gráfico 10- Percentual de Adequação dos Processos de Produção de Alimentos relacionados ao abastecimento de água

Fonte: A Autora

No Gráfico 11, o Percentual de Adequação dos Processos de Produção de Alimentos relacionados ao bloco 5, Manejo de resíduos dos Serviços de Alimentação analisados a pontuação variou de 50% (deficiente) a 100% (Bom). Dos seis serviços de alimentação analisados, dois (SAI2 e SAC3) possuíam coletores para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos dotados de tampas acionadas sem contato manual.

Em cinco serviços de Alimentação os resíduos eram freqüentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, somente o SAC1, não possuía local de armazenamento de lixo.

O SAC1 que representa o Serviços de Alimentação Comercial de grande porte pesquisado apresentou não conformidade em todos os itens relacionados a este bloco (Ver gráfico 11).

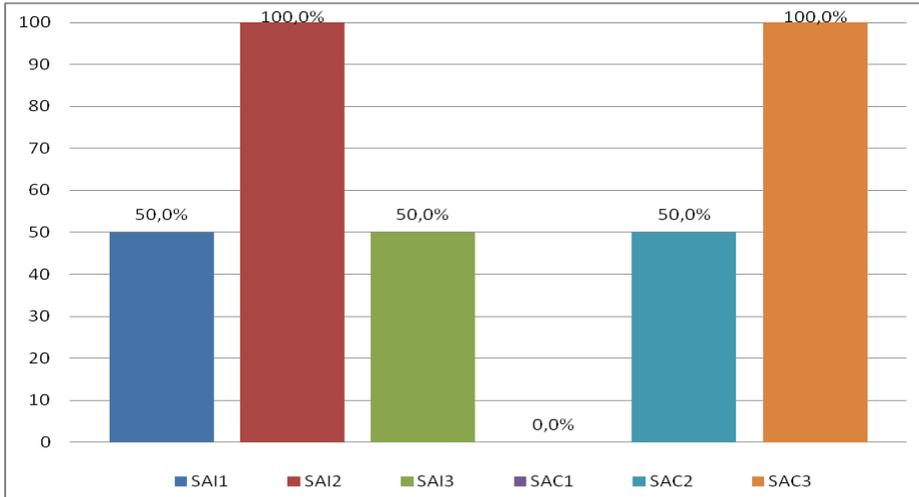


Gráfico 11 Percentual de Adequação dos Processos de Produção de Alimentos relacionados ao Manejo de resíduos

Fonte: A Autora

O Percentual de Adequação dos Processos de Produção de Alimentos dos Serviços de Alimentação analisados relacionados ao bloco 6, Manipuladores de Alimentos variou de bom para os serviços de alimentação SAI1, SAI3 e SAC3, regular para o serviço de alimentação SAC1 e deficiente para os Serviços de Alimentação SAI2 e SAC2.(Ver Gráfico 12).

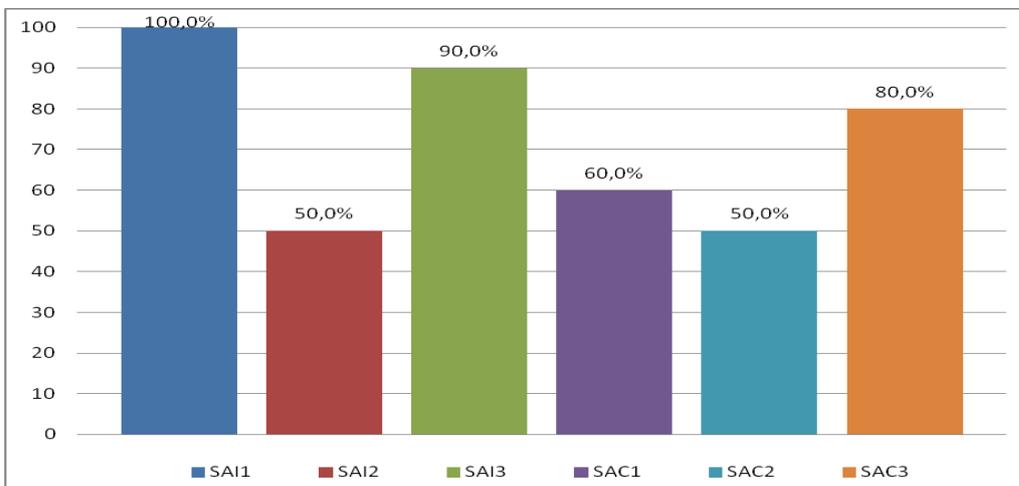


Gráfico 12- Percentual de Adequação dos Processos de Produção de Alimentos relacionados aos manipuladores

Fonte: A Autora

Em todos os Serviços de Alimentação analisados os manipuladores utilizavam cabelos presos e protegidos na totalidade por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim e todos possuíam calçados fechados e laváveis.

No SAI2 as cozinheiras mantinham suas unhas compridas e com esmalte e os cozinheiros apresentavam costeletas, bigode e uso de barba Somente no SAI1 foi realizado procedimento correto de higienização de mãos durante a manipulação de alimentos.

Em cinco Serviços de Alimentação (SAI1, SAI2, SAI3, SAC1, SAC2) as roupas e os objetos pessoais dos cozinheiros eram guardados em local específico e reservados para esse fim.

Nos Serviços de Alimentação SAI2 e SAC3, durante a manipulação, não eram retirados todos os objetos de adorno pessoal . (Ver figura 9).



Figura 9: Cozinheira com uniforme sem padronização e utilização de adornos

Em estudo realizado em Quixeré/CE por Xavier et al. (2008), em cinco panificadoras todos os funcionários manipulavam os alimentos com relógios, anéis, aliança e não possuíam o hábito de lavar as mãos ao chegar ao trabalho, após manipularem os alimentos e após o uso do sanitário.

O Percentual de Adequação dos Processos de Produção de Alimentos relacionados ao bloco 7, (matéria prima ingredientes e embalagem) variou de bom (100%) para o serviço de alimentação SAI1 e deficiente para os Serviços de Alimentação SAI2 ,SAI3 , SAC1, SAC2 SAC3. Ver gráfico 13.

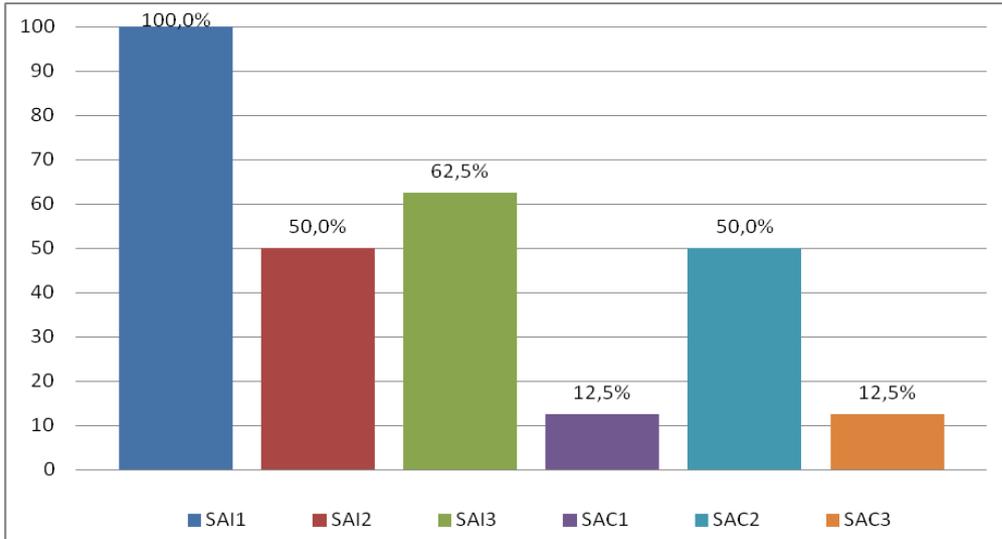


Gráfico 13- Percentual de Adequação dos Processos de Produção de Alimentos relacionados à matéria prima ingredientes e embalagem

Fonte: A Autora

Em todos os Serviços de Alimentação a recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens era realizada em área protegida e limpa. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitam de condições especiais de conservação era verificada nas etapas de recepção e armazenamento somente no SAI1.

Nos Serviços de Alimentação Institucional SAI1 e SAI2 as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens estavam armazenados sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os outros estabelecimentos estavam não conformes neste item.

As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens estavam armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes em todos os Serviços de Alimentação Institucional. Nos Serviços de Alimentação Comercial os SAC2 e SAC3 encontravam-se não conformes.

O PAPP dos Serviços de Alimentação analisados relacionados ao bloco 8 , a preparação do alimento variou de Bom para o serviço de alimentação SAI1 e deficiente para os Serviços de Alimentação SAI2 ,SAI3 , SAC1, SAC2 SAC3.Ver Gráfico 14.

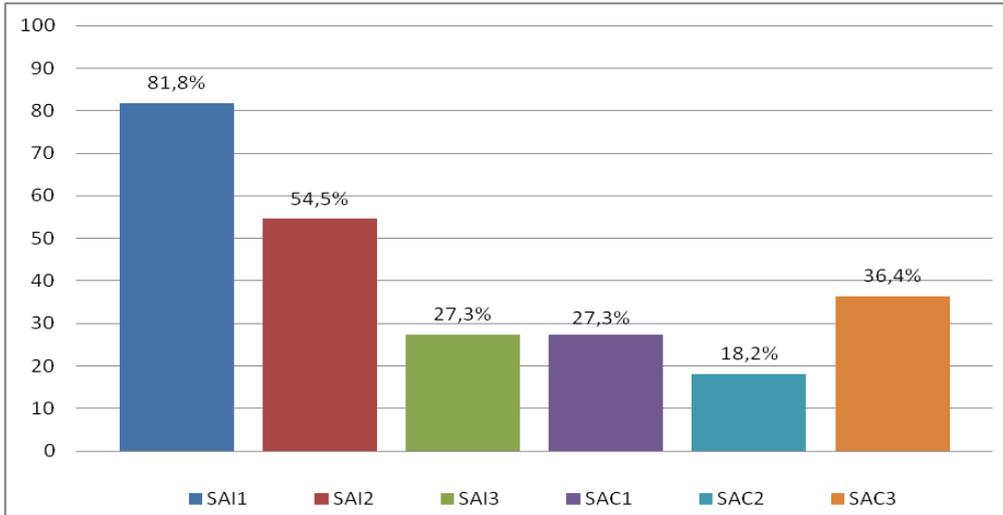


Gráfico 14- Percentual de Adequação dos Processos de Produção de Alimentos relacionados à preparação do alimento

Fonte: A Autora

Os funcionários que manipulavam alimentos crus realizavam a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados no SAI1, nos outros SAI2, SAI3, SAC1, SAC2 e SAC3 estavam não conformes.

No SAC2, quando as matérias-primas e os ingredientes secos, refrigerados e congelados não eram utilizados em sua totalidade, eram adequadamente acondicionados e identificados com as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original. Os outros Serviço de Alimentação SAI1, SAI2, SAI3, SAC1, e SAC3 estavam não conformes.

Segundo a Lei nº 8078/90 no artigo 18, “são impróprios para uso e consumo os produtos com prazo de validade vencido, aqueles que apresentem deterioração nociva à vida ou à saúde e os produtos que por qualquer motivo estejam inadequados ao uso” (Brasil, 1990).

No Serviço de Alimentação Institucional SAI1, antes de iniciar a preparação dos alimentos, procede-se à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, a eficácia do tratamento térmico é avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.

No mesmo estabelecimento para conservação a quente, os alimentos eram submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, seis horas e conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos são previamente submetidos ao processo de resfriamento. Os outros Serviço de Alimentação SAI2, SAI3, SAC1, SAC2 e

SAC3 estavam não conformes.

O descongelamento era efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento fosse submetido imediatamente à cocção em 5 Serviços de Alimentação , o estabelecimento não conforme era o SAC3 que realizava o descongelamento em temperatura ambiente .

O Percentual De Adequação Dos Processos De Produção De Alimentos relacionados ao bloco 9, exposição e ao consumo do alimento, variou de bom (90,9%) para o serviço de alimentação SAI1 e regular para os Serviços de Alimentação SAI2 ,SAI3 , SAC1, SAC2 SAC3.Ver Gráfico 15.

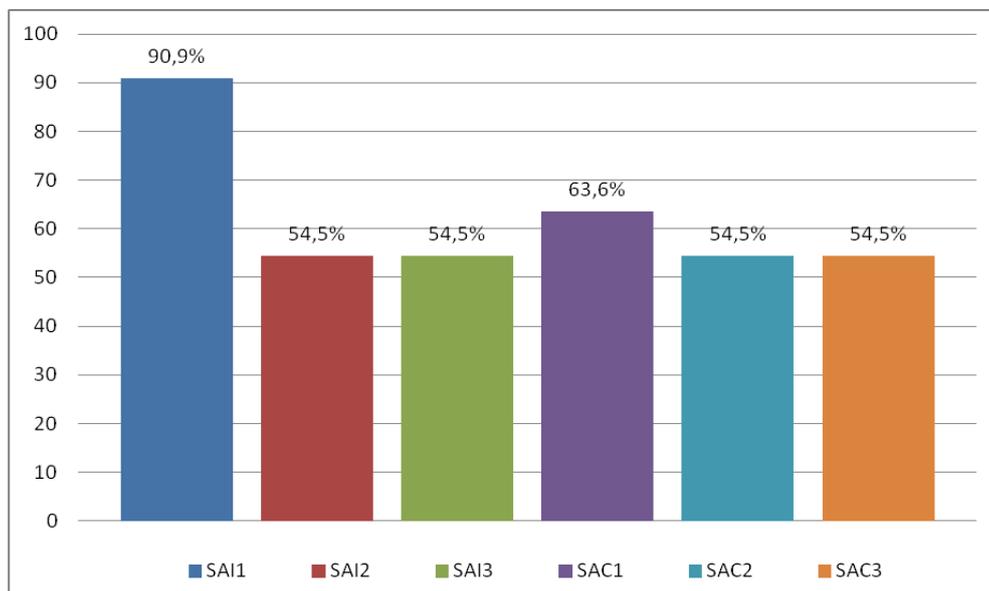


Gráfico 15- Percentual De Adequação Dos Processos De Produção De Alimentos relacionados à exposição e ao consumo do alimento

Fonte: A Autora

Os equipamentos, móveis e utensílios para exposição, disponíveis de todos os Serviços de alimentação Pesquisados nessas áreas eram compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação, seus utensílios utilizados na consumação do alimento eram armazenados em local protegido.em todos os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não constituem fonte de contaminação para os alimentos preparados.

Em todos os Serviços de Alimentação Comercial a área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, era reservada. Nos Serviços de Alimentação Institucional não possuía caixa , por seus comensais e o valor da alimentação serem fixos .

No Serviço de Alimentação Institucional SAI1 o equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação dispõe de barreiras de proteção que previnam a

contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes. O SAI2 e SAC1 estava não conforme neste item e o SAI3 , SAC2,SAC3, os pratos já saem prontos da cozinha .

O Percentual De Adequação Dos Processos De Produção De Alimentos dos Serviços de Alimentação analisados relacionados ao bloco 10 , documentos e registros variou de Bom para o serviço de alimentação SAI1 , regular para o SAC1 e SAC3 e deficiente para os Serviços de Alimentação SAI2 ,SAI3 e SAC2.Ver Gráfico 16.

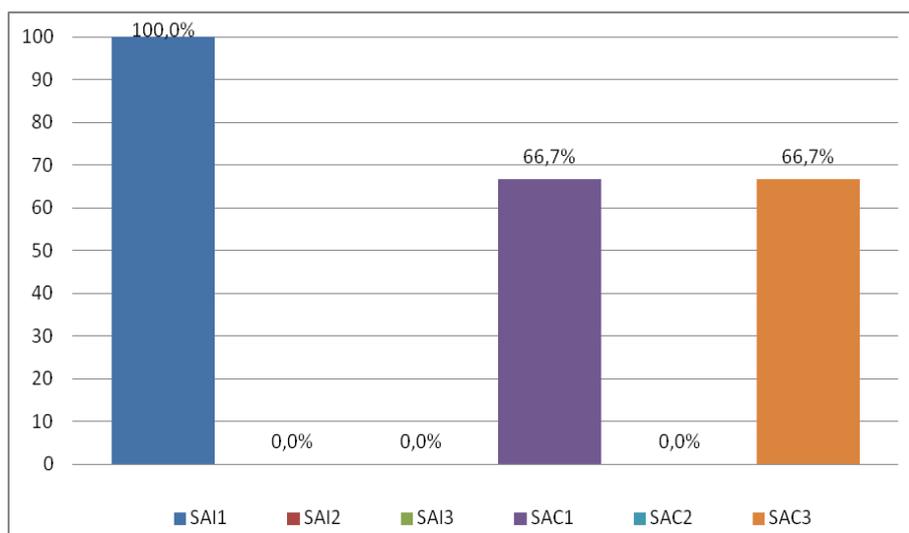


Gráfico 16- Percentual De Adequação Dos Processos De Produção De Alimentos relacionados a documentos e registros

Fonte: A Autora

Os Serviços de Alimentação Institucionais SAI2 e SAI3 e o Serviço de Alimentação Comercial SAC2 não possuíam o Manual de Boas Práticas, e os Procedimentos Operacionais Padronizados.

O Manual de Boas Práticas é um documento normativo que serve como parâmetro para orientar as inspeções periódicas e para consulta dos interessados, sendo requisito fundamental de um programa de segurança de alimentos e sua utilização um instrumento de fiscalização pelos órgãos competente (BRASIL, 2002)

Nos outros Serviços de alimentação Comerciais SAC1 e SAC3 possuíam a documentação mas os documentos não estão acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

O mesmo resultado encontrado por Rego (2004) em sua tese onde nos estabelecimentos pesquisados em alguns locais havia existência do documento foi confirmada, porém sem que fosse comprovada sua existência, ou era colocado o documento como sigilo da empresa como justificativa para não apresentá-lo e em determinados locais o manual apresentado não correspondeu aos procedimentos efetivamente realizados.

Estudos realizados por Rêgo, Pires e Stamford (2000) em restaurantes industriais e hospitalares, demonstraram que 70% deles não têm ou não seguem as Boas Práticas por desconhecimento de critérios e parâmetros para seu estabelecimento, bem como pela ausência de normas de qualidade pré-estabelecidas, sendo este um dos fatores apontados para a deficiência encontrada

4.6 CARACTERIZAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS TÉCNICOS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Foram entrevistadas seis pessoas responsáveis pelos Serviços de Alimentação. Todas responderam a ER que constava de questões sobre o seu perfil. Conforme pode se observar na tabela abaixo a maioria dos responsáveis 83,3% (n=5) eram do sexo feminino. A faixa etária entre 21 a 30 anos contemplava a maioria dos responsáveis com 50% e caracterizavam os responsáveis pelos serviços de alimentação comercial. Os responsáveis pelos Serviços de Alimentação Institucional estavam na faixa entre 31 e 60 anos de idade (ver tabela 10).

A maioria dos responsáveis pelos serviços de alimentação 76,7% (n=4) é natural da Região Sudeste dentre estes 50 % (n=3) são naturais do Rio de Janeiro e 16,7% (n=1) é natural de São Paulo e está no Rio de Janeiro há três anos. O responsável pelo SAC3 é natural do Ceara (16,7%) e está no Rio de Janeiro há 10 anos. O responsável pelo SAI3 é natural do Rio Grande do Sul (16,7%) e está no Rio de Janeiro há 30 anos .Ver tabela 10.

Quanto ao nível de escolaridade evidenciou-se que dos responsáveis entrevistados, 83,3% (n=5) possuíam Ensino Superior completo deste 66,7% (n=4) possuíam pós graduação. O responsável pelo SAC3 , com a função de Gerente possuía Ensino médio incompleto. Ver tabela 10.

Tabela 10 - Características socioeconômicas dos Responsáveis pelos Serviços de Alimentação

	N SAI		N SAC		N	
	N	%	N	%	TOTAL	%
Sexo						
Feminino	3	100,0	2	66,7	5	83,3
Masculino	-	-	1	33,3	1	16,7
Faixa etária						
Até 20 ANOS	-	-	-	-	-	0,0
De 21 a 30 anos	-	0,0	3	100,0	3	50,0
De 31 a 40 anos	1	33,3	-	-	1	16,7

Continua

	N SAI		N SAC		N	
		%		%	TOTAL	%
De 41 a 50 anos	1	33,3	-	-	1	16,7
De 51 a 60 anos	1	33,3	-	-	1	16,7
Acima de 60 anos	-	-	-	-	-	-
Escolaridade						
Ensino fundamental incompleto	-	-	-	-	-	-
Ensino fundamental completo	-	-	-	-	-	-
Ensino médio incompleto	-	-	1	33,3	-	16,7
Ensino médio completo	-	-	-	-	-	-
Ensino superior incompleto	-	-	-	-	-	-
Ensino Superior completo	3	100,0	2	66,7	5	83,3
Pós graduação	3	100,0	1	33,3	4	66,7
Naturalidade						
Região Sudeste						
Rio De Janeiro	1	33,3	2	66,7	3	50,0
São Paulo	1	33,3	-	0,0	1	16,7
Total região Sudeste	-	-	-	-	4	76,7
Região Nordeste						
Ceará	-	-	1	33,3	1	16,7
Total Região Nordeste	-	-	-	-	-	16,7
Região Sul						
Rio Grande do Sul	1	33,3	-	-	1	16,7
Total Região Sul	-	-	-	-	1	16,7

Fonte: A Autora

A Renda Familiar Média foi obtida através do somatório do salário dos membros da família dividido pelos membros da família foi obtido de acordo com a tabela 15. Conforme pode se observar a maioria dos responsáveis 83,3% (n=5), possuem renda familiar cinco ou mais salários mínimos. A responsável pelo SAI 1 é a exceção com três salários mínimos, mas é a única que mora sozinha e não possui complementação da renda com outra pessoa. Ver tabela 11.

Tabela 11 – Renda Familiar dos responsáveis pelos Serviços de Alimentação

	SAI1		SAI2		SAI3		SAC1		SAC2		SAC3		TOT	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	AL	%
Renda Familiar /BASE														
3 salários mínimo	1	33,3											1	16,7
4 salários mínimo														
5 ou mais salários mínimos			1	33,3	1	33,3	1	33,3	1	33,3	1	33,3	5	83,3

Fonte: A Autora

O tempo na função foi obtido dividido em anos conforme pode se observar na tabela 12 abaixo. Dos serviços de alimentação analisados todos os responsáveis pelos Serviços de alimentação Institucional (SAI1, SAI2 e SAI3) trabalham há mais de 10 anos na função. Já os Serviços de Alimentação Comercial, possuem responsáveis com menos de um ano na função, de um a quatro anos e entre cinco a 10 anos com 83,3% (n=5). O SAC3 foi o único que trabalhou em outra função na área de alimentos antes de ser responsável do estabelecimento, com a função atual de gerente antes dessa função era sushiman.

Tabela 12 – Tempo na função dos responsáveis pelos Serviços de Alimentação

	SAI1		SAI2		SAI3		SAC1		SAC2		SAC3		TOTAL	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%		%
Tempo na função														
Menos que 1 ano							1						1	16,7
De 1 a 4 anos									1	33,3			1	16,7
De 5 a 10 anos											1	33,3	1	16,7
Mais que 10 anos	1	33,3	1	33,3	1	33,3							3	50,0

Fonte: A Autora

Ao perguntar aos Responsáveis como cada um chegou à profissão, os Responsáveis pelos Serviço de Alimentação Institucional responderam como chegaram à profissão de nutricionista . O responsável pelo SAI1 respondeu que chegou a profissão “através da Faculdade”. O responsável pelo SAI2 respondeu que chegou a profissão “para conciliar com o trabalho eu precisava fazer faculdade em meio horário. Queria medicina mas era integral e nutrição na época não era”. O responsável pelo SAI3 respondeu que chegou a profissão após tentar medicina “iniciei técnico em nutrição no Sul mas não terminei , quando vim para o Rio queria fazer medicina (pediatria) como não passei no vestibular procurei sobre alimentação e resolvi fazer nutrição voltado para área da pediatria”

Os Responsáveis pelos Serviços de Alimentação Comercial responderam como chegaram à profissão. O responsável pelo SAIC respondeu que chegou a profissão de nutricionista consultora após prestar vestibular em várias carreiras, “tentei uma coisa em cada faculdade e me interessei depois por nutrição”. O responsável pelo SAC2 respondeu que chegou a profissão de nutricionista pois sempre se interessou por alimentos e porque gosta de cozinhar, “sempre me interessei por alimentos, gosto de cozinhar , tinha também interesse em ler tabelas nutricionais e não entendia” O responsável pelo SAC3 respondeu que chegou a profissão de gerente e sushiman já com indicação ao sair da sua cidade para trabalhar como sushiman e que hoje após abrir seu restaurante tem a função de gerente” vim para o Rio de Janeiro com indicação de trabalhar em restaurante, depois abri meu primeiro restaurante , hoje sou gerente” Todos os Responsáveis pelos Serviços de Alimentação responderam que não pretendem mudar de profissão

Ao perguntá-los sobre curso de treinamento de cozinheiro, todos responderam que não fizeram curso. Os responsáveis técnicos do SAI1 e SAC3 responderam ter feito um treinamento com o chef de cozinha sobre práticas do cardápio.O SAC3 aprendeu sua profissão anterior de sushiman observando outro profissional da área sem fazer curso na área.

Ao perguntar sobre participação em algum curso sobre higiene no trabalho, 83,3 % (n=5) dos responsáveis responderam ter participado de algum curso , somente o SAI3 (n=1) respondeu nunca ter participado de curso sobre higiene. Dentre as respostas das questões aprendidas a questão “Higienização das mãos” e “higiene do ambiente” foram citada mais vezes , com 20% (n=3) cada uma seguida por” higiene pessoal” conforme pode se observar abaixo . Se considerarmos higiene das mãos como um dos procedimentos de higiene pessoal pode se perceber que este é o item mais comentado e lembrado durante o treinamento dos responsáveis técnicos com 33,3% . mas conforme observamos anteriormente a higienização de mãos é um item não conforme na maioria dos serviços de alimentação somente no SAI1

foi realizado procedimento correto de higienização de mãos durante a manipulação de alimentos.(Ver tabela 13).

Tabela 13 Distribuição das respostas dos responsáveis técnicos sobre assuntos aprendidos durante treinamento

Questões aprendidas	N°	%
Higienização de Mãos	3	20
Higiene do ambiente	3	20
Higiene pessoal	2	13,3
Manipulação Higiênica	2	13,3
Controle de Pragas	1	6,7
Utilização de EPI	1	6,7
Temperaturas de risco	1	6,7
Higienização de Alimentos	1	6,7
Perigo nos Alimentos	1	6,7
Total	15	100

Fonte: A Autora

Dentre as respostas às questões específica aprendida durante o curso a 33,4% (n=2) responderam “higienização das mãos” como principal. Ver tabela 14.

Tabela 14 Distribuição das respostas dos responsáveis técnicos sobre questão específica aprendida durante treinamento

Questão específica	N° absolutos	%
Higienização de Mãos	2	33,4
Manipulação Higiênica dos alimentos	1	16,7
Perigo nos Alimentos	1	16,7
Não lembra	1	16,7
Não fez o curso	1	16,7
Total	5	100

Fonte: A Autora

Aos cinco profissionais que eram nutricionistas (SAI 1, SAI 2, SAI 3, SAC1 , SAC 2.) foram perguntadas questões sobre sua formação .Ao serem perguntadas sobre o tempo de formação encontramos a maioria dos responsáveis acima de dez anos de graduação com 60% (n=3) todas eram as responsáveis pelos Serviços de Alimentação Institucional, com 20% (n=1) entre zero a dois anos de graduação , a nutricionista consultora responsável pelo SAC1 e a nutricionista do SAC2 com 20% (n=1) entre dois a cinco anos de graduação.Ver gráfico 17.

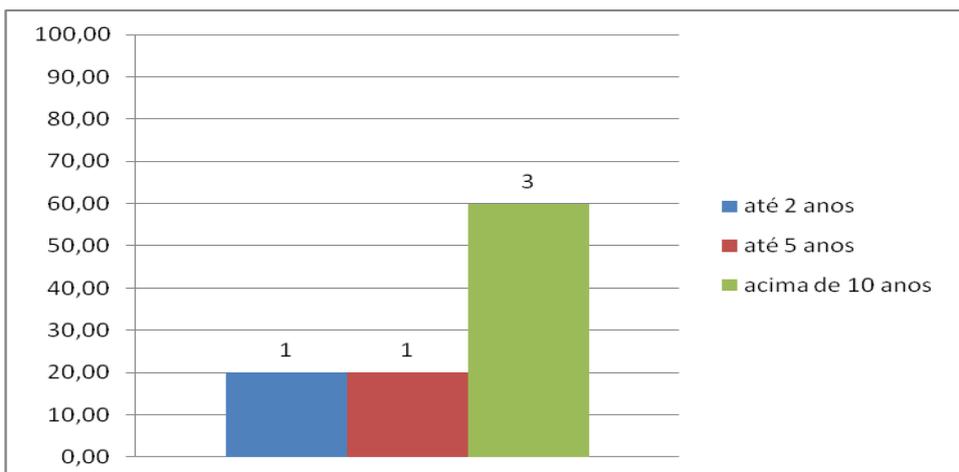


Gráfico 17- Tempo de graduação do Responsável Técnico

Fonte: A Autora

Ao serem questionadas sobre o estabelecimento de Formação , 60% (n= 3) graduaram-se em faculdades particulares e 40% (n=2) graduaram-se em faculdades públicas. Ver gráfico 18.

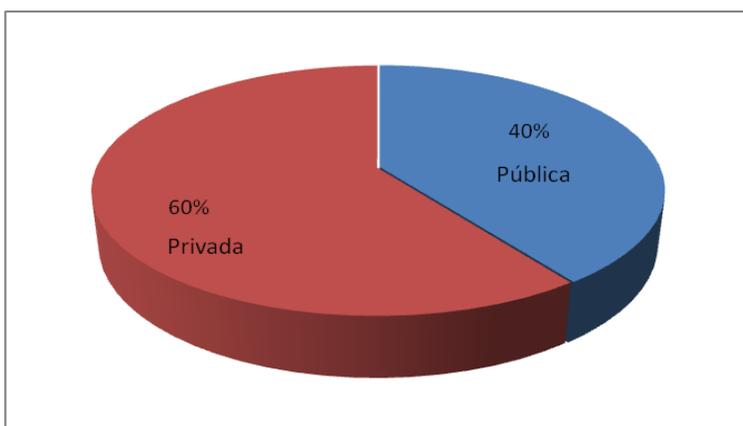


Gráfico 18- Estabelecimento de formação do Responsável Técnico

Fonte: A Autora

Sobre participação em cursos de atualização ou pós graduação relacionados a controle de qualidade, 60% (n= 3) não possuíam cursos relacionados a controle de qualidade de alimentos e 40% (n=2) correspondendo as responsáveis pelo SAI1 e SAC2 possuíam especialização em controle de qualidade de alimentos .

4.7 TREINAMENTOS NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Ao perguntar sobre treinamentos dos cozinheiros em cada Serviço de Alimentação, treinamento de técnicas de cozinha, somente o SAI1 (16,7%) respondeu afirmativamente . Nos outros cinco estabelecimentos (83,3%) não havia treinamento específico na área e o

funcionário mais antigo ensinava as práticas ao funcionário mais novo, aprendendo no dia a dia.

No SAI1 o treinamento com os cozinheiros tem a periodicidade mensal de forma prática na cozinha juntamente com a entrega de receitas com duração de 30 horas. O chef da própria empresa é o encarregado na função. Esse treinamento não enfoca questões de segurança dos alimentos, sendo este realizado em outros momentos.

Ao perguntar sobre treinamentos sobre segurança dos alimentos, em cada Serviço de Alimentação, quatro serviços de alimentação (66,%), SAI1, SAI2, SAC2, SAC3, responderam que já fizeram treinamento com os seus cozinheiros. Os outros dois estabelecimentos (33,3%) os responsáveis pela empresa não realizaram treinamento para seus cozinheiros sobre segurança dos alimentos.

Ao serem questionados sobre a periodicidade desses treinamentos o SAI 1 e SAI2 realizava semanalmente treinamento sobre assunto que julgavam ser importante e os próprios responsáveis técnicos fazem este treinamento. O SAI realiza treinamentos semanalmente durante 20 minutos e o SAI2 realiza durante 30 minutos.

O SAC2 e SAC3 realizam treinamentos de forma eventual e não eram os responsáveis pelos treinamentos. A responsável técnica nutricionista do SAC2 realiza treinamentos no dia a dia durante o trabalho mas não reunindo o grupo, por dizer que não acha efetivo, e seu último treinamento foi realizado por uma empresa de controle de pragas.

Sobre os recursos utilizados nos treinamentos sobre segurança dos alimentos, o recurso mais utilizado é a Aula expositiva, falada por palestrante, seguida por uso do meio eletrônico (computador ou datashow) e entrega de uma apostila sobre o tema. A utilização de vídeo em treinamento é realizada somente pelo SAI 1 correspondendo a 16,66% dos serviços de alimentação. Ver tabela 15.

Tabela 15- Recursos Utilizados pelos Serviços de Alimentação para Treinamento em Segurança De Alimentos

	SAI1	SAI2	SAI3	SAC1	SAC2	SAC3	Total	%
Uso de meio eletrônico	1	-	-	-	-	1	2	33,33
Aula expositiva	1	1	-	-	1	1	4	66,66
Vídeos	1	-	-	-	-	-	1	16,66
Apostila	-	-	-	-	1	1	2	33,33

Fonte: A Autora

Os SAI1, SAI2, SAC2, SAC3 realizam seus treinamentos no próprio estabelecimento. Ao serem perguntados sobre os assuntos que eles julgam mais importantes para serem abordados em treinamento de segurança de alimentos para cozinheiros, os entrevistados responderam oito assuntos principais que foram divididos em categorias. O assunto

considerado mais importante a ser abordado é a Higiene Pessoal (71,43%) seguido pela Higiene Ambiental (57,14%) e contaminação cruzada (42,86%) . Ver gráfico 19.

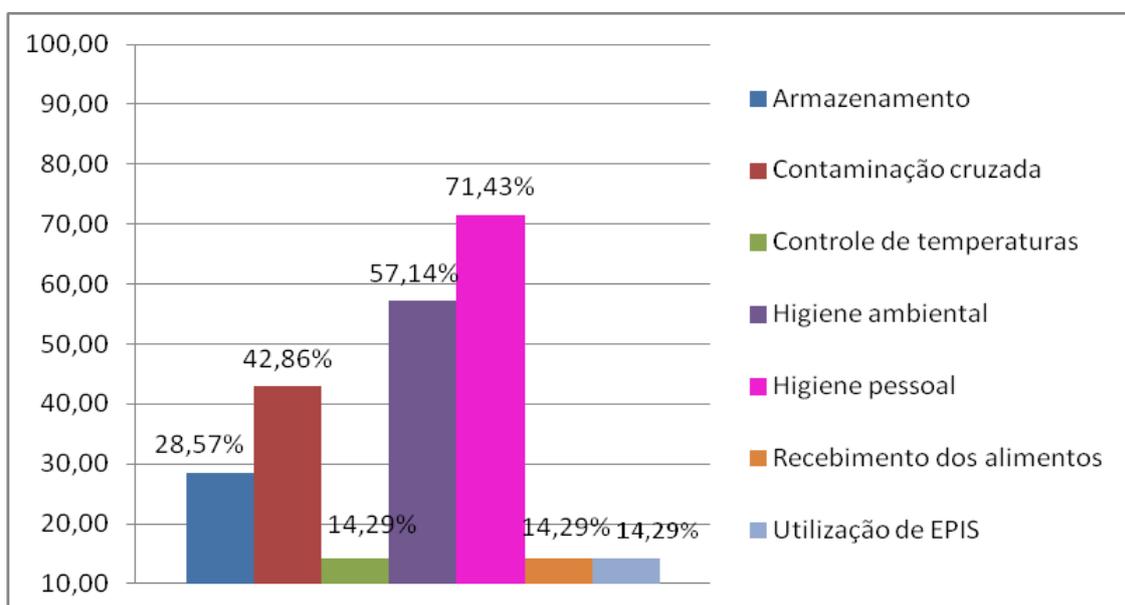


Gráfico 19: Assuntos a serem abordados em treinamento de segurança de alimentos

Fonte: A Autora

Ao serem perguntados sobre a importância do treinamento de cozinheiros frente ao controle de qualidade de alimentos, a responsável pelo SAI1 associou a importância da formação dos colaboradores para garantia da segurança dos alimentos.

A responsável pelo SAI2 associou a importância do treinamento para que o cozinheiro saiba da sua importância no processo de fabricação e em manter a saúde, para ela acontece “valorização ao dizer do que está por traz dos alimentos. Ele consegue ver que ele é importante. Pois todos na cozinha tem o mesmo peso, todos iguais”

A responsável pelo SAI3 associou a importância do treinamento como “Essencial para oferecer alimentos seguros para os comensais.”

A responsável pelo SAC1 associou a importância do treinamento para que o cozinheiro saiba que seu trabalho pode trazer riscos a quem está comendo “Porque quem está diariamente deve saber que o que está fazendo pode trazer risco, saber que pode causar uma coisa simples até bem séria”.

A responsável pelo SAC2 associou a importância do treinamento para que o cozinheiro não contamine os alimentos “Para ajudar a não contaminar os alimentos”.

A responsável pelo SAC3 associou a importância do treinamento para que o cozinheiro aprenda novos e corretos hábitos “Importante pois quem nunca trabalhou tráz hábitos de casa para cozinha, para não ter mau hábito na cozinha”.

Ao serem perguntados se capacitação é diferente de treinamento todos os seis

responsáveis responderam afirmativamente, mas na sua justificativa cada um respondeu de forma diferente, o que demonstra que os profissionais não sabem a diferença entre os dois conceitos

O SAI 1 e SAI2 associaram o treinamento a prática e capacitação uma atividade teórica.

A responsável pelo SAI 1 respondeu que “treinamento para mim é a prática a capacitação é teórico”.

A responsável pelo SAI 2 justificou que “Capacitar é informar. Treinamento exercer o que ele aprendeu. Nem sempre um funcionário que estudou muito mas na prática continua a fazer o que é mais fácil”

O SAI3 , SAC2 e SAC3 foram os que mais perto explicaram a diferença entre treinamento e capacitação.

A responsável pelo SAI 3 justificou que treinamento é prática e a capacitação seria aprimorar , entender para ela “treinar é passar o conteúdo que será utilizado no dia a dia. A capacitação seria aprimoramento, talvez o treinamento não capacite totalmente, depende do dia a dia., usar no dia a dia o que foi treinado. No treinamento devemos internalizar e entender que é a capacitação”.

O responsável pelo SAC3 justificou que treinar não resume o conhecimento é automático, a capacitação é o entendimento da ação é a orientação “treinar não resume que está capacitado , ele conhece o procedimento da função. Treinar é automático, o novo ele não faz. Capacitar ele entende , se orienta melhor”

A responsável pelo SAC2 justificou que “treinar a pessoa pode fazer sempre da mesma forma, focar. Capacitar aprende mais, capaz sem ser tão fechado ou focado, é mais abrangente. Capacitado sabe mais do que treinado”.

Para a responsável pelo SAC1 treinamento é para diversos assuntos, e capacitação é sobre um assunto específico da função.

A responsável pelo SAC1 justificou que “treinamento é mais generalizado, junta grupo sobre diversos assuntos,. Já capacitação para mim é mais específico da função”

4.8 CARACTERIZAÇÃO DOS COZINHEIROS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Foram entrevistados 33 cozinheiros dos seis Serviços de Alimentação estudados. Todos responderam a Entrevista com Cozinheiros (EC)

A maioria dos cozinheiros (72,7%) n=24 eram do sexo masculino , mas comparando

os Serviços de alimentação SAI e SAC a diferença entre os sexos é maior entre os SAC que os SAI . A faixa etária entre 21 a 30 anos contempla a maioria dos cozinheiros entrevistados com 42% (n= 14) seguida pela faixa de 41 a 50 anos com 30,3% (n=10). Quanto ao nível de escolaridade evidenciou-se que dos cozinheiros entrevistados, 45,4% (n=15) possuíam Ensino fundamental incompleto destes cinco trabalhavam em serviços de alimentação institucional e 10, trabalhavam em serviços de alimentação comercial (APÊNDICE F).

A maioria dos cozinheiros 51,5% (n=17) é natural da Região Nordeste seguido pela Região Sudeste 45,4% (n= 15) .Comparando os Serviços de alimentação SAI e SAC , os Serviços de alimentação Institucional possuem 14 cozinheiros (93,3%) naturais da região sudeste e os Serviços de alimentação Comercial possuem 16 cozinheiros (88,9%) naturais da Região Nordeste (APÊNDICE F).

A renda familiar média foi obtida através do somatório do salário dos membros da família dividido pelo total membros da família (ver tabela 16). A maioria dos entrevistados 72,73% (n=24), possuem renda familiar de um salário mínimo .

Tabela 16 – Renda Familiar dos Cozinheiros dos Serviços de Alimentação

Renda Familiar	SAI			SAC			Total											
	SAI1 %	SAI2 %	SAI3 %	SAC1 %	SAC2 %	SAC3 %	SAI %	SAC %	geral %									
1 salário mínimo	5	71,43	6	100	-	-	6	75	5	62,50	2	66,67	11	73,33	13	72,22	24	72,73
2 salários mínimo	2	28,57	-	-	1	50	-	-	2	25,00	1	33,33	3	20,00	3	16,67	6	18,18
3 salários mínimo	-	-	-	-	1	50	1	12,5	-	-	-	-	1	6,67	1	5,56	2	6,06
4 salários mínimo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4 ou mais salários mínimos	-	-	-	-	-	-	-	-	1	12,50	-	-	-	-	1	5,56	1	3,03
Total	7	100	6	100	2	100	7	87,5	8	100	3	100	15	100	18	100	33	100

Fonte: A autora

O município de residência da maioria dos cozinheiros entrevistados era o Rio de Janeiro com 69,70% (n=23) seguido por Duque de Caxias com 12,12% (n=4). Todos relataram morar em casa de alvenaria. Ver tabela 17.

Tabela 17- Município de residência dos cozinheiros

	SAI1		SAI2		SAI3		SAC 1		SAC 2		SAC 3		Total		n SAI		n SAC		n total	
		%		%		%		%		%		%		%		%		%		%
Rio de Janeiro	2	28,57	2	33,33	2	100	7	100	7	87,5	3	100	23	69,70	6	40,00	17	94,44	23	69,70
Nova Iguaçu	0	-	2	33,33	-	-	-	-	1	12,5	-	-	3	9,09	2	13,33	1	5,56	3	9,09
São João de Meriti	1	14,29	1	16,67	-	-	-	-	-	-	-	-	2	6,06	2	13,33	-	-	2	6,06
Duque de Caxias	3	42,86	1	16,67	-	-	-	-	-	-	-	-	4	12,12	4	26,67	-	-	4	12,12
Belford Roxo	1	14,29	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	3,03	1	6,67	-	-	1	3,03
Total	7	100	6	100	2	100	7	100	8	100	3	100	33	100	15	100,	18	100	33	100

Fonte: A autora

Ao serem questionados sobre sua função no Serviço 36,36% (n= 12) tinham como função cozinheiro, 27,27% (n=9) eram ajudante de cozinha, 24,24% (n=8) eram auxiliares de cozinha e 12,12% (n=4) eram chef de cozinha . Somente SAI1 e SAC2 possuíam a função de chef de cozinha .Ver gráfico 20.

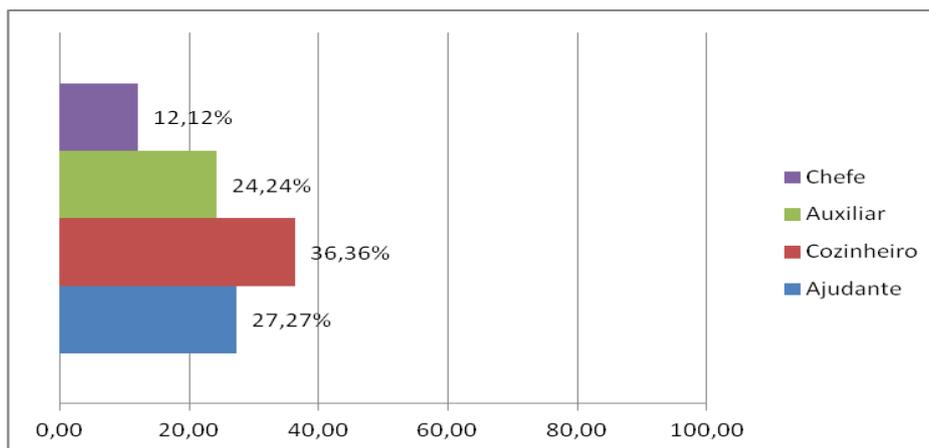


Gráfico 20—Função dos cozinheiros no serviço

Fonte: A Autora

O tempo na função foi obtido através da entrevista e dividido em anos. Dos cozinheiros entrevistados 39,39% (n= 13) estão na função entre um a quatro anos, seguido pelos cozinheiros com menos de um ano na função com 33,33% (n=11). Ver Gráfico 21.

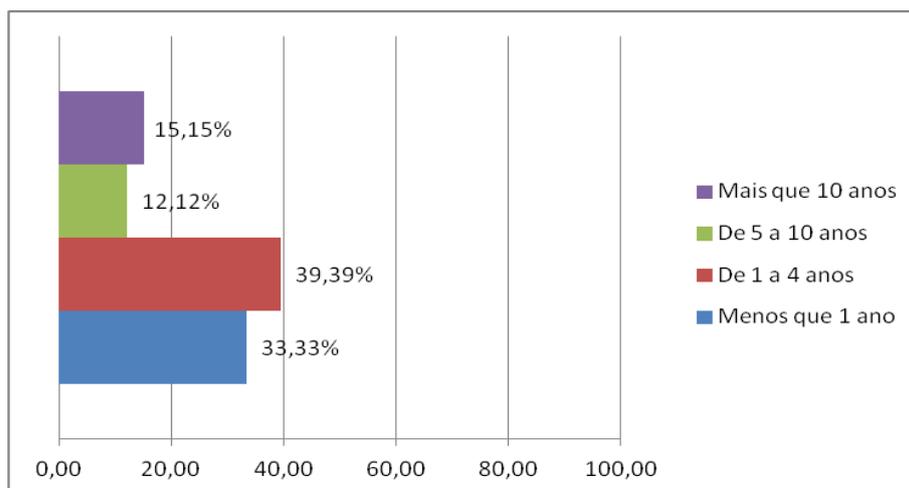


Gráfico 21- Tempo de função dos cozinheiros nos Serviços de Alimentação

Fonte: A Autora

Ao serem questionados se já tinham exercido alguma função na área de alimento anteriormente 66,67% (n=22) responderam afirmativamente .Ver Tabela 18.

Tabela 18- Respostas dos Cozinheiros sobre sua função anterior em Serviços de Alimentação

	SAI1	%	SAI2	%	SAI3	%	SAC1	%	SAC2	%	SAC3	%	SAI	%	SAC	%	Total	%
Sim	3	42,86	6	100,00	1	50,00	4	57,14	5	62,50	3	100,00	10	66,67	12	66,67	22	66,67
Não	4	57,14	-	-	1	50,00	3	42,86	3	37,50	-	-	5	33,33	6	33,33	11	33,33
Total	7	100	6	100	2	100	7	100	8	100	3	100	15	100	18	100	33	100

Fonte: A Autora

Ao perguntar se mudariam de profissão 51,52% (n=17) responderam que não mudariam de profissão e 48,48% (n=16) responderam afirmativamente (ver tabela 19).

Tabela 19- Resposta dos cozinheiros sobre mudança de profissão

	SAI1	%	SAI2	%	SAI3	%	SAC1	%	SAC2	%	SAC3	%	SAI	%	SAC	%	Total	%
Sim	5	71,43	1	16,67	1	50,00	3	42,86	4	50,00	2	66,67	7	46,67	9	50,00	16	48,48
Não	2	28,57	5	83,33	1	50,00	4	57,14	4	50,00	1	33,33	8	53,33	9	50,00	17	51,52
Total	7	100	6	100	2	100	7	100	8	100	3	100	15	100	18	100	33	100

Fonte: A Autora

Ao perguntar aos cozinheiros como cada um chegou a profissão, para 66,67% (n=22) responderam que chegaram a profissão através de indicação, para 21,21% (n=7) foi por saberem de uma vaga .Ver tabela 20.

Tabela 20- Resposta dos cozinheiros de como chegaram a profissão

	SAI1 %	SAI2 %	SAI3 %	SAC1 %	SAC2 %	SAC3 %	SAI %	SAC %	Total %									
Surgiu a vaga	4	57,14	2	33,33	0	0,00	1	14,29	-	-	-	-	6	40,00	1	5,56	7	21,21
Indicação	3	42,86	2	33,33	2	100	4	57,14	8	100	3	100	7	46,67	15	83,33	22	66,67
Gostar	-	-	1	16,67	-	-	1	14,29	-	-	-	-	1	6,67	1	5,56	2	6,06
Falta de qualificação	-	-	1	16,67	-	-	-	-	-	-	-	-	1	6,67	0	0,00	1	3,03
Falta de oportunidade	-	-	-	-	-	-	1	14,29	0	-	-	-	-	-	1	5,56	1	3,03
Total	7	100	6	100	2	100	7	100	8	100	3	100	15	100	18	100	33	100

Fonte: A Autora

Ao serem perguntados se possuíam formação específica na área 21,2 % (n=7) responderam ter feito cursos livres, como doces de festa junina, churrasco, técnicas em cozinha e 78,8% (n=26) não possuem nenhum curso técnico, tecnológico ou bacharelado, . Ver tabela 21.

Tabela 21- Formação específica de cozinheiros

	SAI1 %	SAI2 %	SAI3 %	SAC1 %	SAC2 %	SAC3 %	SAI %	SAC %	Total %									
Curso Livre	1	14,3	2	33,3	-	-	2	28,6	2	25,0	-	-	3	20,0	4	22,2	7	21,2
Não Possuem	6	85,7	4	66,7	2	100	5	71,4	6	75,0	3	100	12	80,0	14	77,8	26	78,8
Total	7	100	6	100	2	100	7	100	8	100	3	100	15	100	18	100	33	100

Fonte: A Autora

Ao serem perguntados se já tinham feito algum treinamento como cozinheiro 93,9% (n=31). Eles consideraram como treinamento o aprendizado no dia a dia no ambiente de trabalho. Somente os funcionários do SAI 1 haviam passado por treinamento específico da função. Ver

tabela 22.

Tabela 22 – Participação dos cozinheiros em treinamentos como cozinheiro

	SAI1	%	SAI2	%	SAI3	%	SAC1	%	SAC2	%	SAC3	%	SAI	%	SAC	%	Total	%
Sim	7	100	6	100	-	-	7	100	8	100	3	100	13	86,7	18	100,0	31	93,9
Não	-	-	-	-	2	100	-	-	-	-	-	-	2	13,3	-	-	2	6,06
Total	7	100	6	100	2	100	7	100	8	100	3	100	15	100	18	100	33	100

Fonte: A Autora

Ao serem perguntados se já tinham feito algum treinamento sobre higiene no trabalho, 78,79% (n=26) responderam que sim. Ver tabela 23.

Tabela 23- Participação dos cozinheiros em treinamentos sobre higiene no trabalho

	SAI1	%	SAI2	%	SAI3	%	SAC1	%	SAC2	%	SAC3	%	SAI	%	SAC	%	Total	%
Sim	7	100	6	100	1	50	4	57,14	6	75	2	66,67	14	93,3	12	66,7	26	78,79
Não	-	-	-	-	1	50	3	42,86	2	25	1	33,33	1	6,7	6	33,3	7	21,21
Total	7	100	6	100	2	100	7	100	8	100	3	100	15	100,0	18	100,0	33	100

Fonte: A Autora

Ao perguntar quais os assuntos que eles aprenderam no treinamento sobre higiene no trabalho, foram agrupadas oito categorias de acordo com as respostas dos 26 entrevistados. A categoria higiene pessoal obteve 32,69% (sendo citada por 17 cozinheiros, seguida pela higiene dos alimentos com 21,15% (n=11) e higiene ambiental com 19,23% (n=10). Ver tabela 24.

Tabela 24- Assuntos aprendidos no treinamento sobre higiene no trabalho

	SAI1	%	SAI2	%	SAI3	%	SAC1	%	SAC2	%	SAC3	%	SAI	%	SAC	%	Total	%
Higiene pessoal	6	46,15	3	20,00	1	25,00	2	33,33	5	33,33	0	0,0	10	31,3	7	26,9	17	32,69
Higiene ambiental	3	23,08	1	6,67	1	25,00	1	16,67	3	20,00	1	20,0	5	15,6	5	19,2	10	19,23
Higiene dos alimentos	1	7,69	4	26,67	1	25,00	1	16,67	3	20,00	1	20,0	6	18,8	5	19,2	11	21,15
Contaminação cruzada	-	-	1	6,67	1	25,00	-	-	1	6,67	1	20,0	2	6,3	2	7,7	4	7,69
Identificação dos Alimentos	-	-	-	-	-	-	-	-	1	6,67	1	20,0	0	0,0	2	7,7	2	3,85
Descongelamento correto	2	15,38	-	-	-	-	2	33,33	2	13,33	1	20,0	2	6,3	5	19,2	1	1,92
Perigos Físicos	1	7,69	4	26,67	-	-	-	-	-	-	-	-	5	15,6	0	0,0	5	9,62
Perigo químico	-	-	2	13,33	-	-	-	-	-	-	-	-	2	6,3	0	0,0	2	3,85
Total	13	100	15	100	4	100	6	100	15	100	5	100	32	100	26	100	52	100

Fonte: A Autora

Ao serem perguntados sobre quais são os principais procedimentos que podem causar riscos de contaminação do alimento; foram citados 10 procedimentos. A contaminação cruzada foi citada como o principal procedimento (27%), seguido pela higiene pessoal inadequada com 18,0% das respostas. Ver tabela 25.

Tabela 25: Distribuição das respostas dos cozinheiros sobre procedimentos que podem causar riscos de contaminação do alimento

	SAI1	%	SAI2	%	SAI3	%	SAC1	%	SAC2	%	SAC3	%	SAI	%	SAC	%	Total	%
Contaminação Cruzada	5	23,81	4	40,00	1	33,33	3	21,43	3	15,79	2	40	10	29,4	8	21,1	18	25,00
Falta de higiene pessoal	4	19,05	2	20,00	-	-	2	14,29	5	26,32	-	-	6	17,6	7	18,4	13	18,06
Alimentos descobertos	2	9,52	2	20,00	2	66,67	3	21,43	3	15,79	-	-	6	17,6	6	15,8	12	16,67

Continua

Tabela 25: Distribuição das respostas dos cozinheiros sobre procedimentos que podem causar riscos de contaminação do alimento

	SAI1	%	SAI2	%	SAI3	%	SAC1	%	SAC2	%	SAC3	%	SAI	%	SAC	%	Total	%
Higiene ambiental inadequada	5	23,81	1	10,00	-	-	2	14,29	2	10,53	1	20	6	17,6	5	13,2	11	15,28
Temperatura inadequada	5	23,81	1	10,00	-	-	1	7,14	2	10,53	-	-	6	17,6	3	7,9	9	12,50
Alimento vencido	-	-	-	-	-	-	2	14,29	2	10,53	-	-	-	-	4	10,5	4	5,56
Perigo Químico	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	40	0	0,0	2	5,3	2	2,78
Bactérias	-	-	-	-	-	-	1	7,14	-	-	-	-	-	-	1	2,6	1	1,39
Não utilizar touca	-	-	-	-	-	-	-	-	1	5,26	-	-	-	-	1	2,6	1	1,39
Pragas	-	-	-	-	-	-	-	-	1	5,26	-	-	-	-	1	2,6	1	1,39
Total	21	100	10	100	3	100	14	100	19	100	5	100	34	100	38,00	100	72	100

Fonte: A Autora

Ao serem perguntados sobre quais são as principais medidas desejáveis que podem ser tomadas pelos supervisores no ambiente de trabalho, foram citados cinco procedimentos. A necessidade do treinamento dos funcionários foi o mais citado com 32,35%, a estrutura física foi citada com 23,53% . Os entrevistados responderam que não tinham o que reclamar correspondendo 29,4% das respostas .Ver tabela 26.

Tabela 26- Distribuição das respostas dos cozinheiros sobre as medidas desejáveis que podem ser tomadas pelos supervisores no ambiente de trabalho

Medidas Preventivas	SAI1	%	SAI2	%	SAI3	%	SAC1	%	SAC2	%	SAC3	%	SAI	%	SAC	%	Total	%
Treinamento de funcionários	3	42,86	1	16,67	-	-	4	66,67	2	22,22	1	25	4	26,7	7	36,8	11	32,35
Não tem o que reclamar	2	28,57	3	50,00	1	50	2	33,33	2	22,22	-	-	6	40,0	4	21,1	10	29,41
Estrutura física	1	14,29	2	33,33	1	50	0	0,00	2	22,22	2	50	4	26,7	4	21,1	8	23,53
Equipamentos e utensílios adequados	-	-	-	-	-	-	-	-	2	22,22	1	25	0	0,0	3	15,8	3	8,82
Auditoria diária	1	14,29	0	-	-	-	-	-	1	11,11	-	-	1	6,7	1	5,3	2	5,88
Total	7	100	6	100	2	100	6	100	9	100	4	100	15	100	19	100	34	100

Fonte: A Autora

Essa resposta possui ligação com os resultados do PAPPa de estrutura física descrito acima, pois os estabelecimentos cobram dos funcionários as boas práticas de manipulação de alimentos, mas não possuem estrutura física adequada para as atividades de boas práticas. E

muitos funcionários não sabem o porquê precisam fazer as boas práticas, por isso a necessidade de treinamento pelos supervisores citada também pelos cozinheiros. Demonstra a responsabilidade do estabelecimento na garantia da segurança do alimento e não somente a responsabilidade do cozinheiro que muitas das vezes é culpabilizado.

4.9 PERCEPÇÃO DE RISCO EM SEGURANÇA DE ALIMENTOS

Segundo o dicionário Aurélio percepção significa “Ato, efeito ou faculdade de perceber, adquirir conhecimento, ver ao longe; enxergar, formar idéia; abranger com a inteligência; entender, compreender” (FERREIRA, 2004).

A percepção de riscos é definida como sendo a habilidade de interpretar uma situação de potencial dano à saúde ou à vida de uma pessoa, fundamentada em suas experiências anteriores. Esta habilidade varia de uma opinião a uma convicção. Esta percepção é baseada em imagens e crenças e ou em experiência anterior como, por exemplo, o conhecimento de desastres anteriores e a relação com informações sobre a probabilidade de um desastre ocorrer. O início de qualquer estudo de percepção de riscos é o quanto difere a interpretação de uma pessoa “leiga” para um determinado perigo, da interpretação do mesmo por parte de um “especialista” (WIEDEMANN apud PERES, ROZEMBERG & LUCCAS. 2005)

Para Peres et al. (2004), a análise da percepção de riscos de uma determinada população ou grupo populacional específico é de fundamental importância para a avaliação de riscos, baseando-se nas perspectivas das ciências humanas e sociais, o conhecimento das principais estratégias de defesa desenvolvidas por estes profissionais e o impacto destas construções sobre a saúde também se apresentam como peças-chave no processo de relação entre o homem e o risco.

A percepção de risco é vista por Lima (2005) como a "forma que os não especialistas pensam sobre o risco e refere-se à avaliação subjetiva do grau de ameaça potencial de um determinado acontecimento ou atividade", envolvendo sempre uma fonte de risco, uma dimensão de incerteza e uma avaliação do valor das perdas potenciais.

A Percepção de risco em segurança dos alimentos é de vital importância para a saúde dos comensais, e o cozinheiro deve conhecer os riscos envolvidos durante o preparo dos alimentos. Nossas percepções estão presas a lembranças, imagens do nosso cotidiano com as memórias anteriores. Este é o grande problema pois, o cozinheiro enxerga suas vivências se não for realmente capacitado na sua atividade

4.9.1 Percepção de risco em segurança de alimentos dos responsáveis técnicos dos Serviços de Alimentação

Ao serem perguntados sobre quais são os principais procedimentos que podem causar riscos de contaminação do alimento; foram citados nove procedimentos definindo desta forma nove categorias. A falta ou incorreto procedimento de higienização de mãos foi citado por todos os seis Responsáveis pelo Serviço de alimentação (27,3%), seguido pela contaminação cruzada citada por cinco estabelecimentos o SAI1, SAI2, SAI3, SAC1, SAC2, com 22,7% das respostas. A higiene pessoal está relacionada diretamente com higienização das mãos, mas nesse caso foi separada uma nova categoria da forma que foram citados pelos responsáveis dos Serviços de alimentação. Ver tabela 27.

Tabela 27- Distribuição das respostas dos responsáveis técnicos sobre procedimentos que podem causar riscos de contaminação do alimento

Procedimentos	SAI1	SAI2	SAI3	SAC1	SAC2	SAC3	Total	%	SAC	%	SAI	%
Higienização de mãos inadequado	1	1	1	1	1	1	6	27,3	3	13,64	3	13,6
Contaminação cruzada	1	1	1	1	1		5	22,7	2	9,09	3	13,6
Higienização de utensílios inadequada	1	1		1			3	13,6	1	4,55	2	9,1
Não realizar controles de temperatura	1		1				2	9,1	0	0,00	2	9,1
Falta de Higiene Pessoal			1			1	2	9,1	1	4,55	1	4,5
Higienização de alimentos inadequado	1						1	4,5	0	0,00	1	4,5
Falta da auditoria		1					1	4,5	0	0,00	1	4,5
Estrutura física inadequada			1				1	4,5	0	0,00	1	4,5
Perigo Físico						1	1	4,5	1	4,55	0	0,0
						TOTAL	22	100	8	36,36	14	63,6

Fonte: A Autora

Ao serem perguntados sobre quais são as principais medidas desejáveis que podem ser tomadas pelos supervisores no ambiente de trabalho, foram citados sete procedimentos, a necessidade do treinamento dos funcionários foi o mais citado com 25%, seguido pela necessidade de auditoria diária, equipamentos e utensílios adequados e higiene do local todos com 16,7 % . Os SAC citaram sete itens e os SAI citaram

somente três, treinamento de funcionários, auditoria diária e equipamentos e utensílios adequados. .Ver tabela 28.

A necessidade do treinamento dos funcionários foi o mais citado , mas como observamos nos resultados anteriores somente dois serviços de alimentação (SAI1 e SAI 2) fazem treinamento dos seus funcionários com periodicidade , o resultado demonstra incoerência pois e os responsáveis Técnicos são os supervisores dos estabelecimentos e responsáveis por marcar ou fazer treinamentos

Tabela 28- Distribuição das respostas dos responsáveis técnicos sobre as medidas desejáveis que podem ser tomadas pelos supervisores no ambiente de trabalho

Medidas Desejáveis	SAI1	SAI2	SAI3	SAC1	SAC2	SAC3	Total	%	SAC	%	SAI	%	
Treinamento de funcionários		1		1	1		3	25,0	2	16,67	1	8,33	
Auditoria diária	1					1	2	16,7	1	8,33	1	8,33	
Equipamentos e utensílios adequados			1	1			2	16,7	1	8,33	1	8,33	
Higiene				1		1	2	16,7	2	16,67	0	0,00	
Estrutura física				1			1	8,3	1	8,33	0	0,00	
Compra de EPI				1			1	8,3	1	8,33	0	0,00	
Implantação APPCC					1		1	8,3	1	8,33	0	0,00	
							Total	12	100	9	69,23	3	23,08

Fonte: A Autora

4.9.2 Percepção de risco em segurança de alimentos dos cozinheiros dos Serviços de Alimentação

Foi realizada entrevista com os cozinheiros nos serviços de alimentação perguntando sobre a importância de determinado atitude prática e sua relação com a segurança de alimentos. Em todas as perguntas os entrevistados responderam afirmativamente. A análise foi feita através da resposta dada por cada cozinheiro as mesmas foram separadas em categorias de acordo com as respostas de cada pergunta.

Na pergunta sobre a necessidade de armazenamento de produtos de limpeza separados de alimentos de acordo com as respostas dos entrevistados, dividimos em duas categorias perigo químico, quando relacionado ao risco do contato do produto com o alimento e os que não responderam

Os entrevistados ao serem perguntados sobre se todos os produtos de limpeza deveriam ser armazenados separados de alimentos, responderam afirmativamente, dos seis estabelecimentos, 84,8% (n=28) ao responderem relacionaram ao perigo químico envolvido, e 15,2% (n=5), responderam afirmativamente, mas não souberam explicar o porquê. Todos os funcionários dos três SAI, 100% (n=15) relacionaram a pergunta ao perigo químico, dos SAC 72,2% (n=13) relacionaram ao perigo químico e 27,8% (n=5) responderam afirmativamente mas não souberam explicar o porquê.

Alguns cozinheiros associaram a pergunta a seu cotidiano ao terem escutado casos de pessoas ingerirem produto químico. Como por exemplo: “não pode tem o risco de beber, já vi gente bebendo sem saber, na cozinha a gente tem que colocar o nome e lavar bem antes”; “porque não combina deve ser em local separado, cheiro do produto pode passar para alimento”

O armazenamento correto de produtos químicos tem como objetivo evitar acidentes e/ou contaminações químicas, assim como, a preocupação com a destinação das embalagens vazias (HIRATA; MANCINI FILHO, 2002). De acordo com a Resolução RDC nº 216/04, todos os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para esta finalidade. Segundo a legislação nº 6 do Centro de Vigilância Sanitária de São Paulo - CVS 06/99 nas áreas para armazenamento em temperatura ambiente (estoques), o material de limpeza deve ser armazenado separadamente dos alimentos, os mesmos devem ser inócuos e adequados conforme as condições de uso, evitando a contaminação dos alimentos, por exemplo, por fragmentos de metal, resíduos e substâncias químicas.

Na pergunta sobre a higiene e desinfecção de verduras no preparo de saladas, de acordo com as respostas dos entrevistados, dividimos em quatro categorias, perigo químico quando relacionado aos agrotóxicos, perigo físico quando relacionado a terra e larvas, perigo biológico quando relacionados aos parasitas, vírus e bactérias e os que não responderam. Mesmo o perigo da terra está também relacionado ao perigo biológico, foi separado desta categoria devido a resposta dos cozinheiros estarem relacionadas ao perigo físico envolvido.

Segundo a RDC 216/04, quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização com o objetivo de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados nesta etapa devem estar regularizados no órgão competente

do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. De acordo com a CVS06/99, para higienização de hortifrutigranjeiros deve ser realizado o procedimento completo que compreende a lavagem criteriosa com água potável; a desinfecção através da imersão em solução clorada por 15 a 30 minutos e posterior enxágüe com água potável. Não necessitando de desinfecção as frutas não manipuladas ou cujas cascas não são consumidas, exceto as que serão utilizadas para suco e as frutas, legumes e verduras que irão sofrer ação do calor, desde que a temperatura no interior atinja no mínimo 74°C. no preparo de saladas, dos seis estabelecimentos, 51,5 % (n=17) ao responderem relacionaram ao perigo biológico envolvido e 39,9% (n=13) relacionaram ao perigo físico envolvido, 6,1% (n=2) não souberam responder e 3% (n=1) associaram ao perigo químico envolvido. O resultado demonstra que eles possuem uma percepção em parte sobre a necessidade da limpeza e desinfecção de verduras no preparo de saladas, pois a higienização dos alimentos tem como objetivo evitar todos os tipos de perigo (físico, químico e biológico) e nenhum dos entrevistados citou mais de um tipo de perigo diferente.

Ao comparar os SAI e os SAC, nos SAI, 66,7% (n=10) ao responderem relacionaram a pergunta ao perigo biológico envolvido, 33,3% (n=5) relacionaram a pergunta ao perigo físico envolvido. Nos SAC, 44,4% (n=8) ao responderem relacionaram a pergunta ao perigo físico envolvido, 38,9% (n=7) ao responderem relacionaram a pergunta ao perigo biológico envolvido, 11,1% (n=2) responderam afirmativamente mas não souberam explicar o porquê e 5,7% (n=1) relacionou a pergunta ao perigo químico envolvido. Ver Gráfico 22.

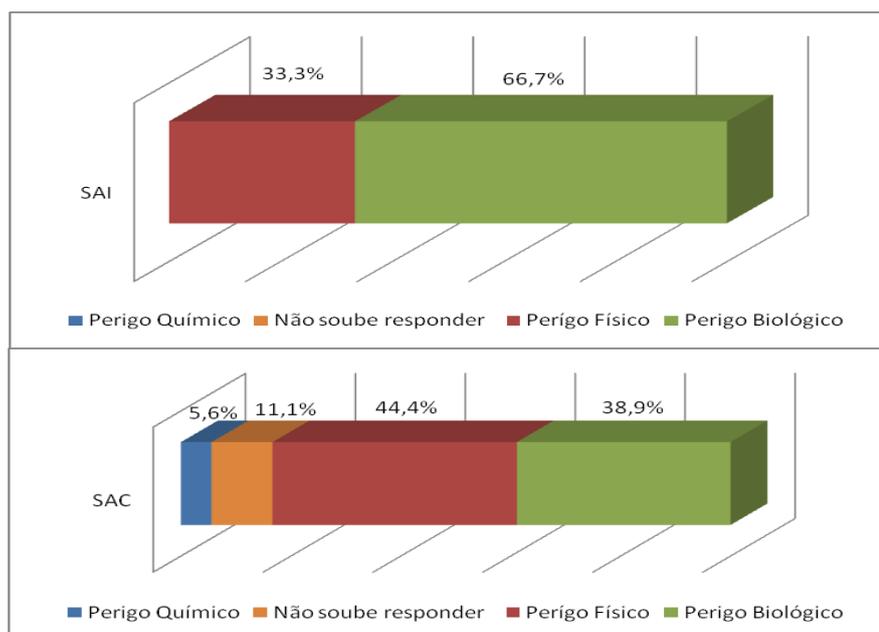


Gráfico 22- Percepção dos cozinheiros dos Serviços de Alimentação sobre limpeza e desinfecção de verduras no preparo de saladas
Fonte: A Autora

A terceira pergunta sobre se falar tossir ou espirrar pode “prejudicar “o alimento, foi dividida em duas categorias de acordo com as respostas dos entrevistados, a primeira categoria foi relacionada ao perigo biológico envolvido onde foram utilizadas palavras chaves como saliva, contaminação, bactéria, vírus e doenças e a segunda categoria com os que não responderam a questão.

Como respostas sobre a contaminação dos alimentos, pode se destacar: "o espirro cai as bactérias, colocar a mãos no olho e cabelo também"; “por causa das bactérias pode transmitir para o alimento e o cidadão pode comer e contaminar o cidadão”;

Segundo a RDC 216/04, os manipuladores não devem praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades como fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer ou manipular dinheiro. A Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 sobre regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos específica como conduta pessoal ser proibido nas áreas de manipulação de alimentos todo o ato que possa originar uma contaminação dos alimentos, como comer, fumar, tossir ou outras práticas anti-higiênicas. De acordo com CVS 06/99, não são permitidos durante a manipulação dos alimentos falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir, fumar (SÃO PAULO, 1999). Esses atos compreendem perigo biológico ao alimento.

Os entrevistados responderam afirmativamente que falar tossir ou espirrar pode “prejudicar” o alimento, dos seis estabelecimentos, 90,9% (n=30) ao responderem relacionaram ao perigo biológico envolvido e 9,1% (n=3) não souberam responder. O resultado demonstra que a maioria possui a percepção que este hábito pode representar perigo à segurança dos alimentos .

Ao comparar os SAI e os SAC , nos SAI , 93,3% (n=14) ao responderem relacionaram a pergunta ao perigo biológico envolvido, 6,7% (n=1) responderam afirmativamente mas não souberam responder ou seja, explicar o porquê. Nos SAC , 88,9% (n=16) ao responderem relacionaram a pergunta ao perigo biológico envolvido, 11,1% (n=1) responderam afirmativamente mas não souberam responder a questão.(Ver gráfico 23).

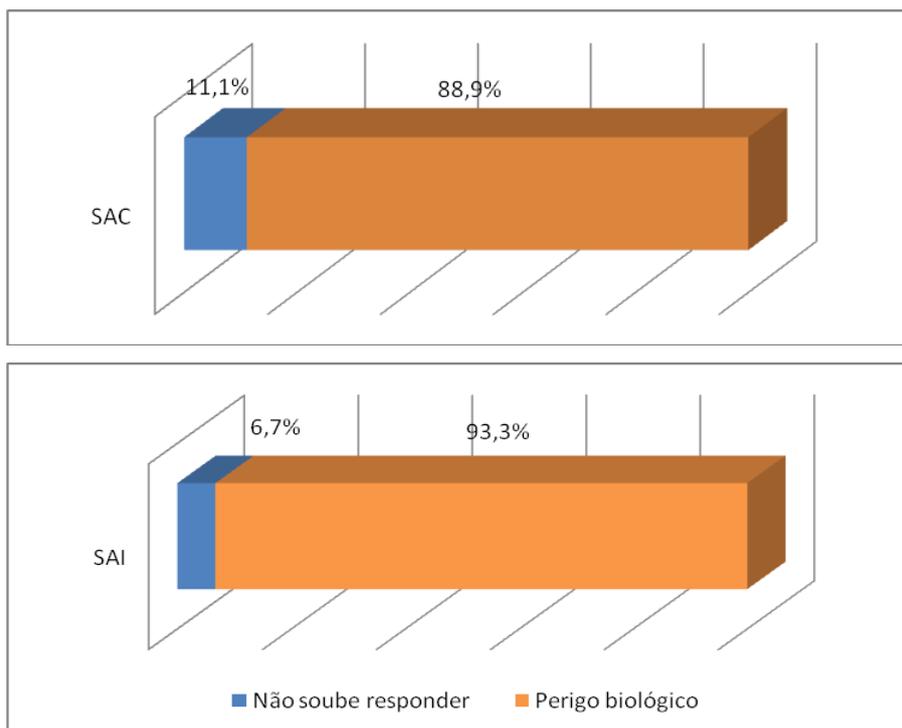


Gráfico 23- Percepção dos cozinheiros dos Serviços de Alimentação sobre se falar tossir ou espirrar pode “prejudicar” o alimento
 Fonte: A Autora

A quarta pergunta sobre se os alimentos quando mal preparados podem causar doenças no ser humano, foi dividida em cinco categorias de acordo com as respostas dos entrevistados. Neste caso não foi realizada divisão pelos perigos, pois as respostas estavam relacionadas aos perigos biológicos e os entrevistados relacionaram ao motivo e utilizaram palavras específicas ,a primeira categoria foi chamada de contaminação cruzada , a segunda categoria foi chamada de cozimento inadequado, a terceira categoria foi chamada de higienização inadequada , a quarta categoria foi chamada de alimento estragado e a quinta categoria com os que não responderam a questão.

Como respostas sobre o motivo de quando alimentos mal preparados podem causar doenças no ser humano, pode se destacar: "por causa da contaminação cruzada por conta das bactérias", “porque se o alimento for mal cozido pode não eliminar as bactérias”, "porque pode causar infecção , dor de barriga”

Os entrevistados responderam afirmativamente que alimentos mal preparados podem causar doenças no ser humano dos seis estabelecimentos, 21,21% (n=7) ao responderem relacionaram a pergunta ao cozimento inadequado do alimento, 27,3% (n=9) relacionaram a pergunta à contaminação cruzada, 6,1% (n=2) relacionaram à pergunta a presença de alimentos deteriorados ,3,0% (n=1) relacionaram a pergunta à realização da higienização

inadequada, 30,3% (n=10) relacionaram aos sintomas do consumo de alimento mal preparado , como a diarreia /dor de barriga, 12,1% (n=4). Ver Gráfico 24.

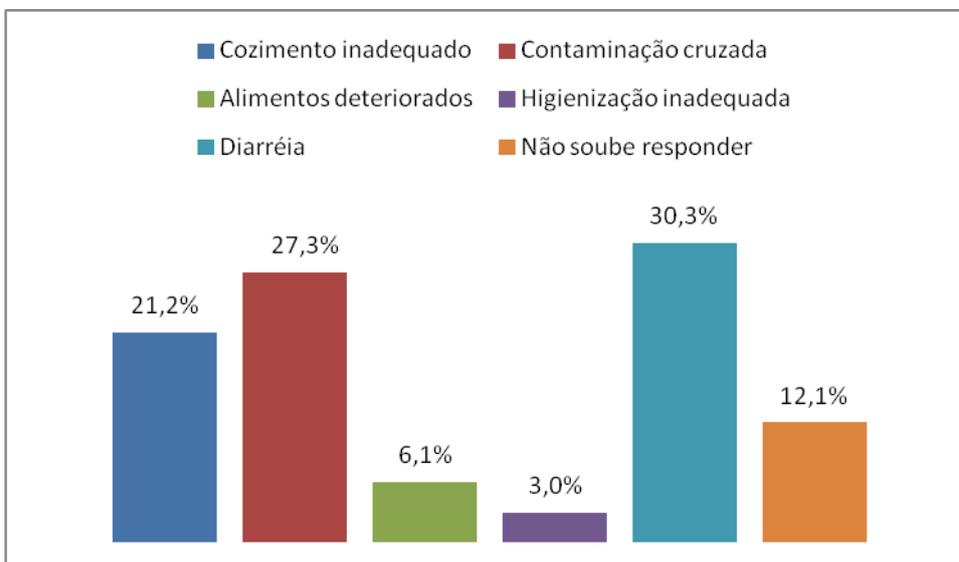


Gráfico 24- Percepção geral dos cozinheiros dos Serviços de Alimentação sobre se alimentos mal preparados podem causar doenças

Fonte: A Autora

Ao comparar os SAI e os SAC , nos SAI , 40% (n=6) ao responderem relacionaram a pergunta à contaminação cruzada, 33,3% (n=5) relacionaram aos sintomas do consumo de alimento mal preparado , como a diarreia /dor de barriga, 20% (n=3) relacionaram a pergunta ao cozimento inadequado do alimento e 6,7% (n=1) respondeu afirmativamente mas não soube explicar o porquê. Nos SAC , 27,8% (n=5) ao responderem relacionaram aos sintomas do consumo de alimento mal preparado , como a diarreia /dor de barriga, 22,2% (n=4) relacionaram a pergunta ao cozimento inadequado do alimento, 16,7% (n=3) ao responderem relacionaram a pergunta à contaminação cruzada , 16,7% (n=3) responderam afirmativamente mas não souberam explicar o porquê, 11,1% (n=2) ao responderem relacionaram a pergunta ao alimento deteriorado e 5,6% (n=1) relacionou a pergunta a higienização inadequada. Ver Gráfico 25.

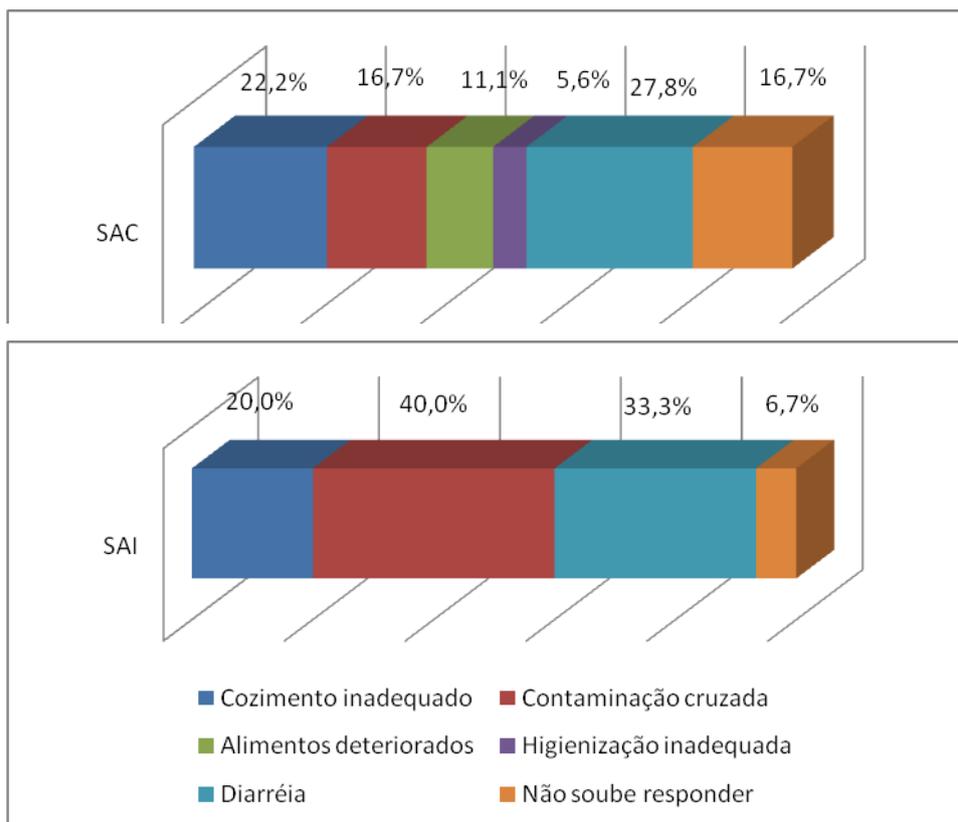


Gráfico 25- Percepção dos cozinheiros dos Serviços de Alimentação sobre se alimentos mal preparados podem causar doenças

Fonte: A Autora

A quinta pergunta sobre se eles achavam importante lavar as mãos foi dividida em quatro categorias de acordo com as respostas dos entrevistados. Neste caso não foi realizada divisão pelos perigos, os entrevistados relacionaram ao motivo e utilizaram palavras específicas, a primeira categoria foi chamada de para reduzir a contaminação, a segunda categoria foi chamada para manter limpa, a terceira categoria foi chamada de danos a saúde e a quarta categoria com os que não responderam a questão.

Como respostas sobre se eles achavam importante lavar as mãos, pode se destacar: “corre o risco de contaminar alimentos com as mãos sujas”, “porque a mão é um depósito de bactérias, tem que lavar sempre as mãos para não contaminar o alimento”.

De acordo com a RDC 216/04, os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Durante a preparação do alimento os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados. (BRASIL, 2004). Segundo a Portaria SVS / MS 326/97 toda pessoa que trabalhe numa área de manipulação de alimentos deve, enquanto em serviço, lavar as mãos de maneira freqüente e cuidadosa com um agente de limpeza autorizado e com água corrente potável fria ou fria e

quente. Esta pessoa deve lavar as mãos antes do início dos trabalhos, imediatamente após o uso do sanitário, após a manipulação de material contaminado e todas as vezes que for necessário. Deve lavar e desinfetar as mãos imediatamente após a manipulação de qualquer material contaminante que possa transmitir doenças. (BRASIL, 1997)

O objetivo é evitar a contaminação do alimento, reduzindo o número de microorganismos a níveis aceitáveis.

Lagaggio et al. (2002) pesquisaram microorganismos patogênicos nas mãos dos manipuladores de alimentos do Restaurante da Universidade Federal de Santa Maria antes e após a orientação quanto ao procedimento correto de higienização das mãos. No primeiro momento 100% das amostras estavam contaminadas e após ter sido realizada a orientação em relação à correta higienização das mãos, foi repetida a análise em que se constatou a redução da contaminação das mãos para 22,22%. De acordo com os autores a orientação quanto à forma correta de higienização das mãos foi uma medida eficaz na redução da contaminação dos alimentos servidos aos estudantes. Um estudo semelhante foi realizado por Almeida et al. (1995) que desenvolveram um estudo na cozinha de um restaurante Universitário em Campinas, SP que fornecia cerca de 6500 preparações por dia. Com objetivo de verificar o nível de contaminação nas mãos dos manipuladores, os autores verificaram que os manipuladores avaliados raramente lavavam as mãos quando entravam na cozinha e durante o preparo dos alimentos.

Os entrevistados responderam afirmativamente que era importante lavar as mãos. Dos seis estabelecimentos, 84,8% (n=28) ao responderem relacionaram à pergunta a contaminação do alimento, 6,1% (n=2) a relacionaram a pergunta a manter a mão limpa, 6,1% (n=2) não souberam responder, 3,0% (n=1) relacionou a pergunta ao dano à saúde do consumidor.

Ao comparar os SAI e os SAC, nos SAI, 93,3% (n=14) ao responderem relacionaram a pergunta à contaminação do alimento, 6,7% (n=1) relacionou a pergunta a manter a mão limpa. Nos SAC, 77,8% (n=14) ao responderem relacionaram a pergunta à contaminação do alimento, 11,1% (n=2) responderam afirmativamente, mas, não souberam explicar o porquê, 5,6% (n=1) relacionou a pergunta a manter a mão limpa e 5,6% (n=1) relacionou a pergunta ao dano a saúde do consumidor. O resultado demonstra que a maioria possui a percepção do risco, pois a lavagem das mãos tem como objetivo evitar a contaminação do alimento. Mas parte associa a ação de lavar as mãos à eliminação do que vendo e não a existência de microorganismos. Ver Gráfico 26.

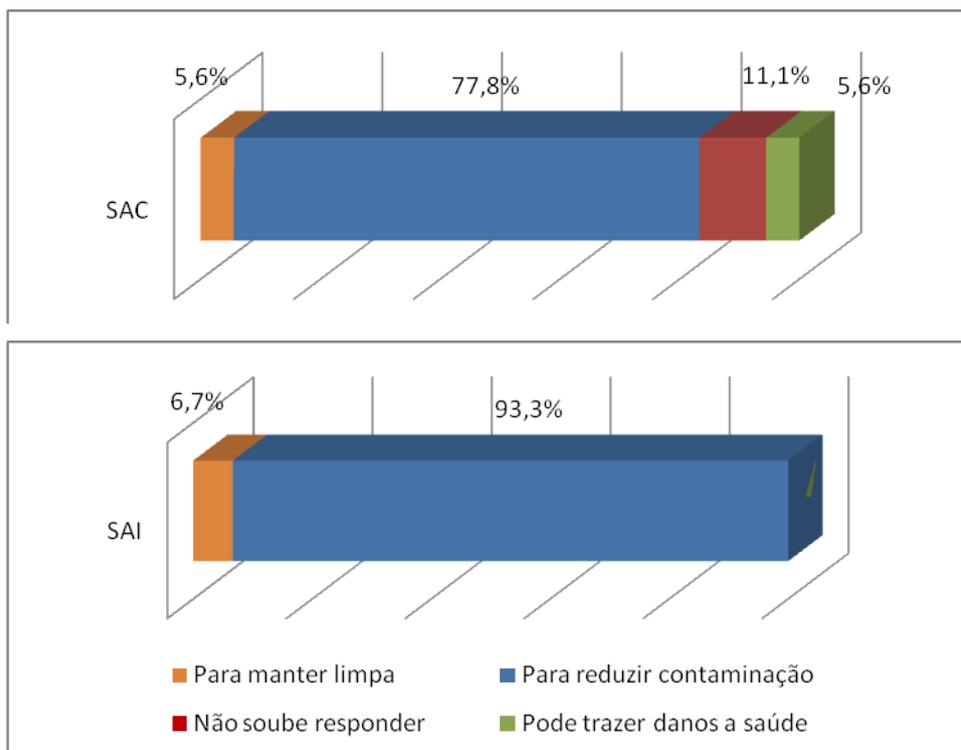


Gráfico 26- Percepção dos cozinheiros dos Serviços de Alimentação sobre importância de lavar as mãos
Fonte: A Autora

A sexta pergunta sobre se os cozinheiros achavam que os alimentos porcionados quando armazenados deveriam ser etiquetados com tipo e prazo de validade foi dividida em quatro categorias de acordo com as respostas dos entrevistados. Neste caso não foi realizada divisão pelos perigos, os entrevistados relacionaram ao motivo e utilizaram palavras específicas, a primeira categoria foi relacionada a identificação do alimento-, a segunda categoria foi relacionada a identificação da validade do alimento, a terceira categoria foi relacionada ao atendimento a fiscalização sanitária e a quarta categoria com os que não responderam a questão.

Como respostas sobre se os cozinheiros achavam que os alimentos porcionados quando armazenados deveriam ser etiquetados com tipo e prazo de validade, pode se destacar: “mais fácil identificação não corre o risco de pegar o errado”, “porque a validade é fundamental, você tem que saber quando um alimento foi preparado”.

De acordo com a RDC 216/04 , quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original. (BRASIL, 2004).

Os entrevistados responderam afirmativamente que os alimentos porcionados quando armazenados deveriam ser etiquetados com tipo e prazo de validade. Dos seis

estabelecimentos, 81,8% (n=24) ao responderem relacionaram a pergunta à importância da identificação da validade do alimento, 6,1% (n=2) relacionaram a pergunta a identificação do alimento, 6,1% (n=2) relacionaram não souberam responder e 6,1% (n=2) relacionaram a pergunta à necessidade de atender a legislação.

Ao comparar os SAI e os SAC , nos SAI , 86,7% (n=13) ao responderem relacionaram a pergunta a pergunta à importância da identificação da validade do alimento, 6,7% (n=1) relacionou a pergunta a identificação do alimento e 6,7% (n=1) respondeu afirmativamente mas não soube explicar o porquê. Nos SAC , 77,8% (n=14) ao responderem relacionaram a pergunta a importância da identificação da validade do alimento, 11,1% (n=2) ao responderem relacionaram a pergunta à necessidade de atender a legislação, 5,6% (n=1) respondeu afirmativamente mas não soube explicar o porquê e 5,6% (n=1) relacionou a pergunta à identificação do alimento. O resultado demonstra que a maioria possui a percepção do risco parcial , pois a identificação do alimento tem como objetivo identificar a validade do alimento , mas também identificar o alimento. Percebemos também nos SAC que dois funcionários associaram ao atendimento da legislação sanitária que demonstra que os mesmos não estão capacitados, não sabem o porquê da argumentação realizada e que existe a preocupação somente com a fiscalização e não com a saúde do consumidor Ver Gráfico 27

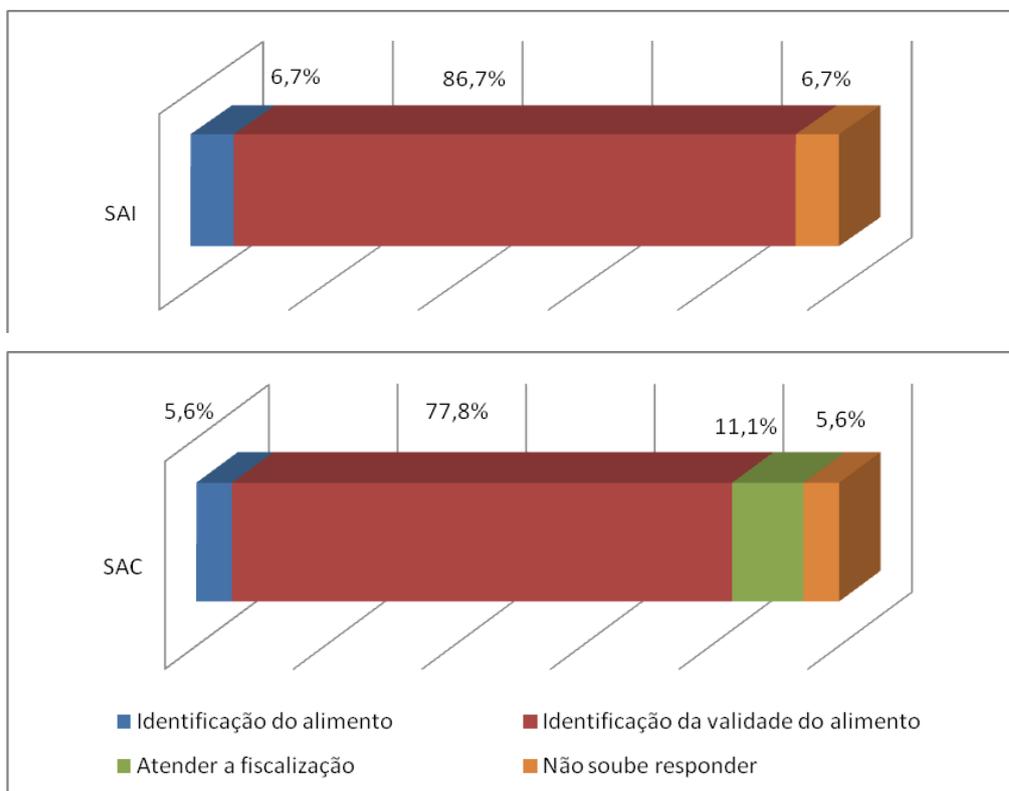


Gráfico 27- Percepção dos cozinheiros dos Serviços de Alimentação sobre importância dos alimentos porcionados, quando armazenados, serem etiquetados
Fonte: A Autora

A sétima pergunta sobre se os cozinheiros achavam importante manter as matérias-primas (batata, cenoura, farinhas), ou embalagens armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras e não no piso foi dividida em quatro categorias de acordo com as respostas dos entrevistados. Não foi realizada divisão pelos perigos, os entrevistados relacionaram ao motivo e utilizaram palavras específicas, a primeira categoria foi relacionada a circulação de ar, no sentido de evitar que o alimento estrague, a segunda categoria foi relacionada evitar contato com as pragas, a terceira categoria foi relacionada ao chão está contaminado podendo contaminar o alimento e a quarta categoria com os que não responderam a questão.

Como respostas sobre se os cozinheiros achavam importante manter as matérias-primas (batata, cenoura, farinhas), ou embalagens armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras e não no piso, pode se destacar: “porque chão tem sujeira, a bactéria do chão pode ir para o alimento”, “porque tá no alto no chão tem barata insetos”.

De acordo com a RDC 216/04 as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável (BRASIL 2004).

A importância de manter as matérias primas sobre paletes, estrados e/ou prateleiras está relacionada a facilitar a ventilação aumentando a vida de prateleira do alimento, evitar a contaminação do alimento em contato com o chão (perigo biológico) e dificultar o acesso de pragas.

Os entrevistados responderam afirmativamente que era importante manter as matérias-primas, ou embalagens armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras e não no piso. Dos seis estabelecimentos, 54,5% (n=18) ao responderem relacionaram a pergunta ao chão está contaminado podendo contaminar o alimento, 24,2% (n=8) relacionaram a pergunta a evitar contato com as pragas, 12,1% (n=4) não souberam responder e 9,1% (n=3) relacionaram a pergunta a circulação de ar, no sentido de evitar que o alimento estrague.

Ao comparar os SAI e os SAC, nos SAI, 40% (n=6) ao responderem relacionaram a pergunta ao chão estar contaminado, podendo contaminar o alimento, 40% (n=6) ao responderem relacionaram a pergunta a evitar contato com as pragas, 13,3% (n=2) ao responderem relacionaram a pergunta a circulação de ar, no sentido de evitar que o alimento estrague e 6,7% (n=1) respondeu afirmativamente mas não soube explicar o porquê. Nos SAC, 66,7% (n=12) ao responderem relacionaram a pergunta a evitar contato com as pragas, 16,7% (n=3) responderam afirmativamente mas não souberam explicar o porquê, 11,1% (n=2)

ao responderem relacionaram a pergunta a evitar contato com as pragas e 5,6% (n=1) relacionou a pergunta ao chão está contaminado podendo contaminar o alimento. Ver Gráfico 28

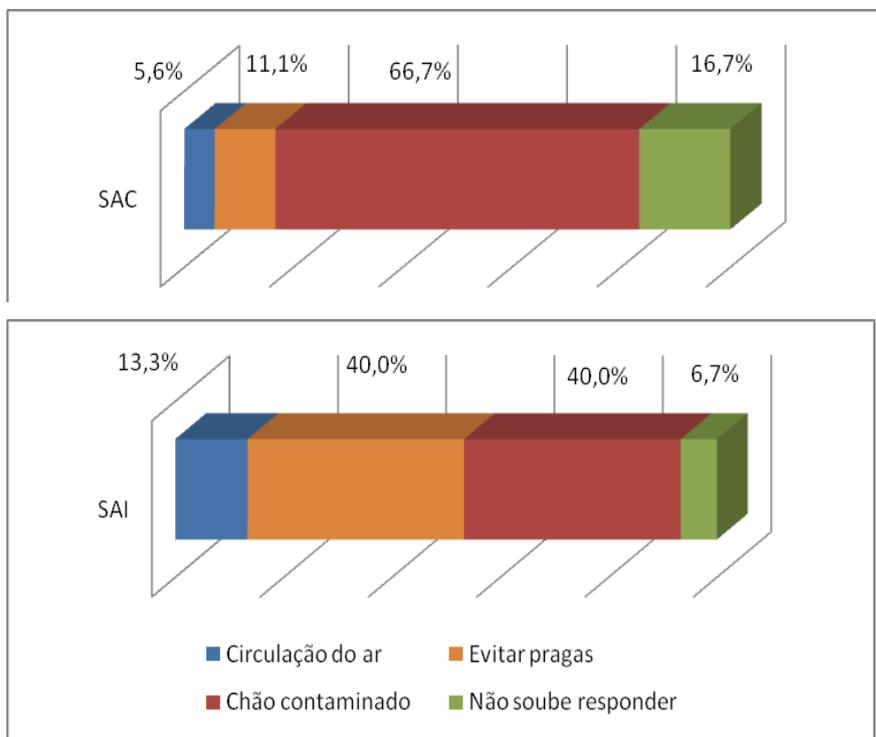


Gráfico 28- Percepção dos cozinheiros dos Serviços de Alimentação sobre importância manter as matérias-primas, ou embalagens armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras
Fonte: A Autora

A oitava pergunta sobre se os cozinheiros julgavam importante o uso de uniforme adequado, limpo, completo, trocados diariamente com protetor de cabelo e calçados fechados e sem uso de adornos foi dividida em quatro categorias de acordo com as respostas dos entrevistados. Os entrevistados relacionaram ao motivo e utilizaram palavras específicas, a primeira categoria foi relacionada ao perigo físico relacionado ao adorno e cabelo cair no alimento, a segunda categoria foi relacionada ao perigo biológico relacionado ao uniforme sujo a terceira categoria foi relacionada ao atendimento às exigências da fiscalização sanitária com os que não responderam a questão.

Como respostas sobre se os cozinheiros julgavam importante o uso de uniforme adequado, limpo, completo, trocados diariamente com protetor de cabelo e calçados fechados e sem uso de adornos, pode se destacar: “para não cair nos alimentos os adornos e o cabelo”, “por causa da fiscalização, dá uma impressão ruim”.

De acordo com a RDC216/04 os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes

devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento (BRASIL, 2004) Segundo a Portaria SVS/MS 326/97 toda pessoa que trabalhe em uma área de manipulação de alimentos deve manter uma higiene pessoal esmerada e deve usar roupa protetora, sapatos adequados, touca protetora. Todos estes elementos devem ser laváveis, a menos que sejam descartáveis e mantidos limpos, de acordo com a natureza do trabalho. Durante a manipulação de matérias-primas e alimentos, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal.

O objetivo é evitar a contaminação do alimento que pode acontecer pelo perigo físico ou biológico envolvido.

Segundo Barbosa Neta et al. (2004) em um trabalho desenvolvido em um Restaurante da Universidade Federal do Rio Grande do Norte foi observado que os manipuladores de alimentos não se preocupavam com nenhuma das normas de higiene como: a manutenção da limpeza dos sapatos e botas, o uso de uniforme completo e sua troca diária, a importância das unhas cortadas, das barbas e bigodes aparados.

Melo (2009) em sua dissertação constatou pontos não conformes em Restaurantes populares do Estado do Rio de Janeiro como, falta de cuidado com a higiene pessoal, funcionário com esmalte nas unhas, anel e barba e manipulador sem uniforme adequado (calça jeans) para a manipulação de alimentos. Xavier et al. (2008), no seu estudo em cinco panificadoras localizadas em Quixeré/CE, todos os funcionários manipulavam os alimentos com relógios, anéis, aliança.

Os entrevistados responderam afirmativamente que julgavam importante o uso de uniforme adequado, limpo, completo, trocados diariamente com protetor de cabelo e calçados fechados e sem uso de adornos. Dos seis estabelecimentos, 57,6% (n=19) ao responderem relacionaram a pergunta ao perigo físico relacionado ao adorno e cabelo cair no alimento, 21,2% (n=7) relacionaram a pergunta ao perigo biológico relacionado ao uniforme sujo, 12,1% (n=4) relacionaram a pergunta ao atendimento às exigências da fiscalização sanitária e 9,1% (n=3) não souberam responder

Ao comparar os SAI e os SAC, nos SAI, 66,7% (n=10) ao responderem relacionaram a pergunta ao perigo físico relacionado ao adorno e cabelo cair no alimento, 13,3% (n=2) ao responderem relacionaram a pergunta ao perigo biológico relacionado ao uniforme sujo 13,3% (n=2) ao responderem relacionaram a pergunta o atendimento às exigências da fiscalização sanitária e 6,7% (n=1) respondeu afirmativamente mas não soube explicar o porquê. Nos SAC, 50% (n=9) ao responderem relacionaram a pergunta perigo físico relacionado ao adorno e cabelo cair no alimento, 27,8% (n=5) ao responderem

relacionaram a pergunta ao perigo biológico relacionado ao uniforme sujo 11,1% (n=2) ao responderem relacionaram a pergunta o atendimento as exigências da fiscalização sanitária e 11,1% (n=2) responderam afirmativamente mas não souberam explicar o porquê. Ver gráfico 29.

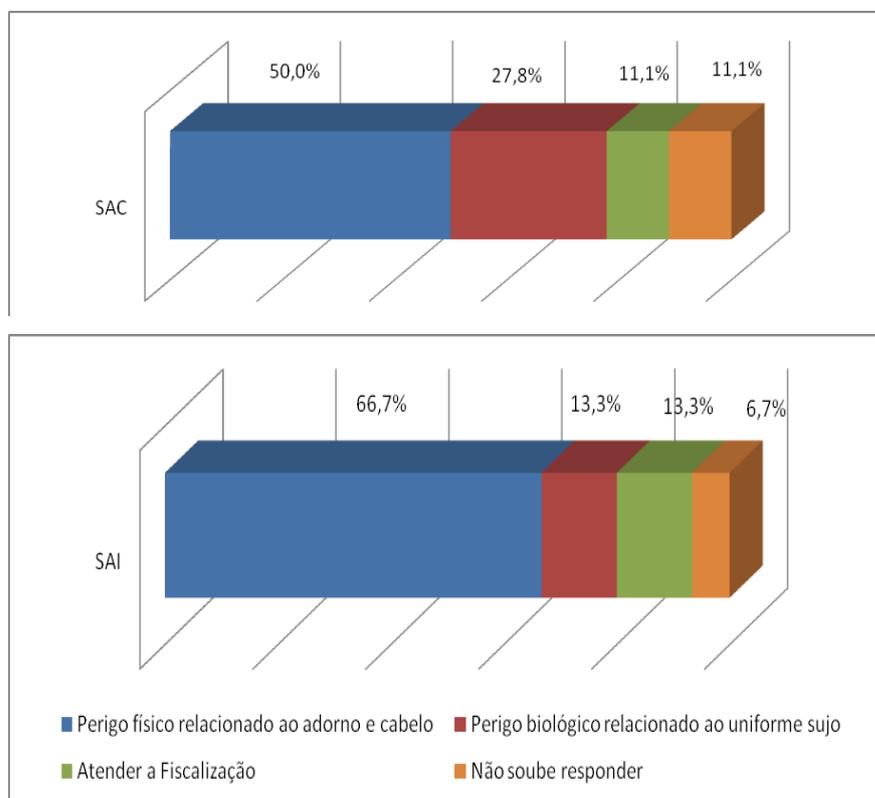


Gráfico 29- Percepção dos cozinheiros dos Serviços de Alimentação sobre importância do uso de uniforme adequado, limpo, completo, trocados diariamente com protetor de cabelo e calçados fechados e sem uso de adornos

Fonte: A Autora

A resposta dos cozinheiros relacionada atendimento a legislação demonstra que os mesmos não estão capacitados, não sabe o porquê da argumentação realizada e que existe a preocupação somente com a fiscalização e não com a saúde do consumidor

Ao separarmos as respostas por estabelecimentos obtivemos os seguintes resultados :

No Serviço de Alimentação Institucional I – SAI, de grande porte os entrevistados ao serem perguntados sobre se todos os produtos de limpeza deveriam ser armazenados separados de alimentos, responderam afirmativamente, todos os entrevistados 100,0% (n=7) associaram a pergunta ao perigo químico relacionado. O resultado demonstra que eles foram treinados e capacitados pois conseguem entender o porquê da ação.

Ao relacionar a resposta dos entrevistados com o Percentual de Adequação dos Processos de Produção de Alimentos (PAPPA), relacionados a Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios obtido pelo restaurante em que os mesmos trabalham foi de 100% mostrando que a percepção dos cozinheiros do SAI 1 é condizente com sua ação e a

estrutura física do estabelecimento. Ao serem perguntados sobre se achavam que deveria ser realizada a higiene e desinfecção de verduras para o preparo de salada todos responderam afirmativamente e 85,7% (n=6) relacionaram a pergunta ao perigo biológico e 14,3 % (n=1) relacionaram ao perigo físico . O resultado demonstra que os cozinheiros do SAI1 possuem a percepção em parte , pois a higienização dos alimentos tem como objetivo evitar todos os tipos de perigo (físico, químico e biológico).

Os entrevistados do SAI1 responderam afirmativamente que falar tossir ou espirrar pode “prejudicar “o alimento, todos os entrevistados 100,0% (n=7) associaram a pergunta ao perigo biológico relacionado. O resultado demonstra que eles foram treinados e capacitados pois conseguem entender o porquê da ação.

Ao serem perguntados sobre se achavam se os alimentos quando mal preparados podem causar doenças no ser humano, 57,1% (n=4) relacionaram ao sintoma de alimentos mal preparados , principalmente a “dor de barriga”. Seguido pelo procedimento de cozimento inadequado 22,6% (n=2).

Ao serem perguntados sobre se achavam importante lavar as mãos, 100% (n=7) relacionaram a pergunta contaminação do alimento.

Ao serem perguntados sobre se achavam que os alimentos porcionados quando armazenados deveriam ser etiquetados com tipo e prazo de validade, 100% (n=7) relacionaram a pergunta a importância da identificação da validade do alimento

Ao serem perguntados sobre se achavam importante manter as matérias-primas, ou embalagens armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras e não no piso, 71,4% (n=5) relacionaram a pergunta a circulação de ar , no sentido de evitar que o alimento estrague e 28,6% (n=2) relacionaram a pergunta a evitar contato com as pragas.

Ao serem perguntados se julgavam importante o uso de uniforme adequado, limpo , completo, trocados diariamente com protetor de cabelo e calçados fechados e sem uso de adornos, 57,1% (n=4) ao responderem relacionaram a pergunta perigo físico relacionado ao adorno e cabelo cair no alimento, 14,3% (n=1) ao responder relacionou a pergunta ao perigo biológico relacionado ao uniforme sujo 14,3% (n=1) ao responder relacionou a pergunta o atendimento as exigências da fiscalização sanitária e 14,3% (n=1) respondeu afirmativamente mas não soube explicar o porquê

No Serviço de Alimentação Institucional 2 – SAI2 de médio porte, os cozinheiros entrevistados ao serem perguntados sobre se todos os produtos de limpeza deveriam ser armazenados separados de alimentos , responderam afirmativamente , e todos 100,0% (n=6) associaram a pergunta ao perigo químico relacionado. Que demonstra que eles foram

capacitados e entendem o porquê. Este grupo de acordo com a nutricionista responsável técnica participou de um treinamento sobre higienização na semana anterior as entrevistas.

Ao relacionar a resposta dos entrevistados com o PAPPA relacionados a Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios obtido pelo restaurante em que os mesmos trabalham foi de 42,9% (deficiente) mostrando que a percepção dos cozinheiros do SAI2 não é condizente com sua ação e a estrutura física do estabelecimento.

Ao serem perguntados sobre se achavam que deveria ser realizada a higiene e desinfecção de verduras para o preparo de salada todos responderam afirmativamente e 66,7% (n=4) relacionaram a pergunta ao perigo biológico e 33,3 % (n=2) relacionaram ao perigo físico . O resultado demonstra que eles possuem a percepção em parte , pois a higienização dos alimentos tem como objetivo evitar todos os tipos de perigo (físico, químico e biológico)

Os cozinheiros do SAI2 ao serem perguntados se falar tossir ou espirrar pode "prejudicar" o alimento, responderam afirmativamente , 83,3% (n=5) associaram a pergunta ao perigo biológico relacionado e 16,7(n=1) respondeu afirmativamente mas não soube explicar o porquê. Ao serem perguntados sobre se achavam se os alimentos quando mal preparados podem causar doenças no ser humano, 66,7% (n=4) relacionaram contaminação cruzada como principal causa .

Ao serem perguntados sobre se achavam importante lavar as mãos, 100% (n=6) relacionaram a pergunta contaminação do alimento.

Ao serem perguntados sobre se achavam que os alimentos porcionados quando armazenados deveriam ser etiquetados com tipo e prazo de validade, 83,3% (n=5) relacionaram a pergunta a importância da identificação da validade do alimento e 16,7% (n=1) respondeu afirmativamente mas não soube explicar o porque

Ao serem perguntados sobre se achavam importante manter as matérias-primas, ou embalagens armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras e não no piso, 66,7% (n=4) relacionaram a pergunta a evitar contato com as pragas ,16,7% (n=1).relacionou a pergunta ao chão está contaminado podendo contaminar o alimento e 16,7% (n=1).respondeu afirmativamente mas não soube explicar o porquê.

Ao serem perguntados se julgavam importante o uso de uniforme adequado, limpo , completo, trocados diariamente com protetor de cabelo e calçados fechados e sem uso de adornos, 66,7% (n=4) ao responderem relacionaram a pergunta perigo físico relacionado ao adorno e cabelo cair no alimento, 16,7% (n=1) ao responder relacionou a pergunta ao perigo biológico relacionado ao uniforme sujo e 16,7% (n=1) ao responder relacionou a pergunta o atendimento as exigências da fiscalização sanitária

No Serviço de Alimentação Institucional 3- SAI3 de pequeno porte , os cozinheiros entrevistados ao serem perguntados sobre se todos os produtos de limpeza deveriam ser armazenados separados de alimentos , responderam afirmativamente , e todos 100,0% (n=2) associaram a pergunta ao perigo químico relacionado. Este serviço de alimentação de acordo com a nutricionista responsável nunca passou por um treinamento fechado e eram recém contratadas. Ao relacionar a resposta dos cozinheiros do SAI3 com o PAPPa relacionados a Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios, obtido pelo restaurante em que os mesmos trabalham foi de 57,1% (regular) mostrando que a percepção dos cozinheiros não é condizente com sua ação e a estrutura física do estabelecimento .

Ao serem perguntados sobre se achavam que deveria ser realizada a higiene e desinfecção de verduras para o preparo de salada todos responderam afirmativamente e todos os entrevistados 100% (n=2) relacionaram a pergunta ao perigo físico . O resultado demonstra que eles possuem a percepção em parte , pois a higienização dos alimentos tem como objetivo evitar todos os tipos de perigo (físico, químico e biológico).Os entrevistados ao serem perguntados se falar tossir ou espirrar pode “prejudicar” o alimento, responderam afirmativamente, todos os entrevistados 100,0% (n=2) associaram a pergunta ao perigo biológico relacionado.

Ao serem perguntados sobre se achavam se os alimentos quando mal preparados podem causar doenças no ser humano, 50,0% (n=1) relacionaram ao cozimento inadequado e a contaminação cruzada também com 50,0% (n=1).

Ao serem perguntados sobre se achavam importante lavar as mãos, 50% (n=1) relacionaram a pergunta contaminação do alimento e 50% (n=1) relacionaram a pergunta a manter a mão limpa.

Ao serem perguntados sobre se achavam que os alimentos porcionados quando armazenados deveriam ser etiquetados com tipo e prazo de validade, 50% (n=1) relacionaram a pergunta a importância da identificação da validade do alimento e 50% (n=1) relacionou a pergunta a identificação do alimento.

Ao serem perguntados sobre se achavam importante manter as matérias-primas, ou embalagens armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras e não no piso, 100% (n=2) relacionaram a pergunta a pergunta ao chão está contaminado.

Ao serem perguntados se julgavam importante o uso de uniforme adequado, limpo , completo, trocados diariamente com protetor de cabelo e calçados fechados e sem uso de adornos, 100% (n=2) ao responderem relacionaram a pergunta perigo físico relacionado ao adorno e cabelo cair no alimento.

Nos Serviço de Alimentação Comercial 1- SAC1, de grande porte ,os cozinheiros entrevistados ao serem perguntados sobre se todos os produtos de limpeza deveriam ser armazenados separados de alimentos , responderam afirmativamente, 71,4% (n=5) associaram a pergunta ao perigo químico relacionado e 28,6% (n=2) responderam afirmativamente mas não souberam explicar o porquê.

Ao relacionar a resposta dos cozinheiros do SAC1 com o Percentual de Adequação dos Processos de Produção de Alimentos relacionados a Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios obtido pelo restaurante em que os mesmos trabalham que foi de 28,6% (deficiente), mostrando que a percepção dos cozinheiros não é condizente com sua ação e a estrutura física do estabelecimento.

Os cozinheiros do SAC1 ao serem perguntados sobre se achavam que deveria ser realizada a higiene e desinfecção de verduras para o preparo de salada todos responderam afirmativamente e 42,9% (n=4) relacionaram a pergunta ao perigo biológico e 42,9% (n=4) relacionaram ao perigo físico, 14,3% (n=1) respondeu afirmativamente mas não soube explicar o porquê. O resultado demonstra que os cozinheiros do SAC1 possuem a percepção em parte, pois a higienização dos alimentos tem como objetivo evitar todos os tipos de perigo (físico, químico e biológico). Principalmente por não terem passado por treinamentos talvez não saibam sobre a presença de microorganismos e somente associam ao que possam ver.

Os cozinheiros do SAC1 ao serem perguntados se falar tossir ou espirrar pode “prejudicar” o alimento, responderam afirmativamente , 83,3% (n=5) associaram a pergunta ao perigo biológico relacionado e 16,7(n=1) respondeu afirmativamente mas não soube explicar o porquê.

Ao serem perguntados sobre se achavam importante lavar as mãos, 71,4% (n=5) relacionaram a pergunta contaminação do alimento e 14,3% (n=1) relacionaram a pergunta a manter a mão limpa

Ao serem perguntados sobre se achavam que os alimentos porcionados quando armazenados deveriam ser etiquetados com tipo e prazo de validade, 57,1% (n=4) relacionaram a pergunta a importância da identificação da validade do alimento e 14,3% (n=1) relacionou a pergunta a identificação do alimento, 14,3% (n=1) respondeu afirmativamente mas não soube explicar o porquê e 14,3% (n=1) relacionou a pergunta a necessidade de atender a legislação

Ao serem perguntados sobre se achavam importante manter as matérias-primas, ou embalagens armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras e não no piso, 57,1% (n=4) relacionaram a pergunta ao chão está contaminado podendo contaminar o alimento 42,9%

(n=3).responderam afirmativamente mas não souberam explicar o porquê.

Ao serem perguntados se julgavam importante o uso de uniforme adequado, limpo , completo, trocados diariamente com protetor de cabelo e calçados fechados e sem uso de adornos, 42,9% (n=3) ao responderem relacionaram a pergunta ao perigo biológico relacionado ao uniforme sujo, 28,6% (n=2) responderam afirmativamente mas não souberam explicar o porquê, 14,3% (n=1) ao responder relacionou a pergunta perigo físico relacionado ao adorno e cabelo cair no alimento e 14,3% (n=1) ao responder relacionou a pergunta o atendimento as exigências da fiscalização sanitária.

No Serviço de Alimentação Comercial 2- SAC2 de médio porte, os cozinheiros entrevistados ao serem perguntados sobre se todos os produtos de limpeza deveriam ser armazenados separados de alimentos , responderam afirmativamente, 75% (n=6) associaram a pergunta ao perigo químico relacionado e 25% (n=2) responderam afirmativamente mas não souberam explicar o porquê.

Ao relacionar a resposta dos cozinheiros do SAC2 com o PAPPa relacionados a Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios obtido pelo restaurante em que os mesmos trabalham foi de 71,4% (regular) mostrando que a percepção dos cozinheiros não é condizente com sua ação e a estrutura física do estabelecimento.Ao serem perguntados sobre se achavam que deveria ser realizada a higiene e desinfecção de verduras para o preparo de salada todos responderam afirmativamente e 37,5% (n=3) relacionaram a pergunta ao perigo biológico e 37,5% (n=3) relacionaram ao perigo físico , 12,5% (n=1) ao perigo químico envolvido 12,5% (n=1) respondeu afirmativamente mas não soube explicar o porquê. O resultado demonstra que eles possuem a percepção em parte , pois a higienização dos alimentos tem como objetivo evitar todos os tipos de perigo (físico, químico e biológico).

Os cozinheiros do SAC2 ao serem perguntados se falar tossir ou espirrar pode “prejudicar” o alimento, responderam afirmativamente, todos os entrevistados 100,0% (n=8) associaram a pergunta ao perigo biológico relacionado.

Ao serem perguntados sobre se achavam importante lavar as mãos, 75% (n=6) relacionaram a pergunta contaminação do alimento e 25% (n=2) responderam afirmativamente mas não souberam explicar o por que

Ao serem perguntados sobre se achavam que os alimentos porcionados quando armazenados deveriam ser etiquetados com tipo e prazo de validade, 87,5% (n=7) relacionaram a pergunta a importância da identificação da validade do alimento e 12,5% (n=1) relacionou a pergunta a necessidade de atender a legislação

Ao serem perguntados sobre se achavam importante manter as matérias-primas, ou

embalagens armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras e não no piso, 62,5% (n=5) relacionaram a pergunta ao chão está contaminado podendo contaminar o alimento, 25% (n=2) relacionaram a pergunta a evitar contato com as pragas e 12,7% (n=1) relacionou a pergunta a circulação de ar , no sentido de evitar que o alimento estrague.

Ao serem perguntados se julgavam importante o uso de uniforme adequado, limpo , completo, trocados diariamente com protetor de cabelo e calçados fechados e sem uso de adornos, 62,5% (n=5) ao responderem relacionaram a pergunta perigo físico relacionado ao adorno e cabelo cair no alimento, 25% (n=2) ao responderem relacionaram a pergunta ao perigo biológico relacionado ao uniforme sujo e 12,5% (n=1) ao responder relacionou a pergunta o atendimento as exigências da fiscalização sanitária

No Serviço de Alimentação Comercial 3- SAC3 de pequeno porte,os cozinheiros entrevistados ao serem perguntados sobre se todos os produtos de limpeza deveriam ser armazenados separados de alimentos , responderam afirmativamente, 66,7% (n=2) associaram a pergunta ao perigo químico relacionado e 33,3% (n=1) responderam afirmativamente mas não souberam explicar o porquê.

Ao relacionar a resposta dos cozinheiros do SAC3 com PAPPA relacionados a Higienização De Instalações, Equipamentos, Móveis E Utensílios obtido pelo restaurante em que os mesmos trabalham foi de 14,3% (regular) mostrando que a percepção dos cozinheiros não é condizente com sua ação e a estrutura física do estabelecimento .Ao serem perguntados sobre se deveria ser realizada a higiene e desinfecção de verduras para o preparo de salada todos responderam afirmativamente e 33,3% (n=1) relacionou a pergunta ao perigo biológico e 67,7% (n=3) relacionaram ao perigo físico .O resultado demonstra que eles possuem a percepção em parte, pois a higienização dos alimentos tem como objetivo evitar todos os tipos de perigo (físico, químico e biológico).

Os cozinheiros do SAC3 ao serem perguntados se falar tossir ou espirrar pode “prejudicar” o alimento, responderam afirmativamente, 66,7% (n=2) associaram a pergunta ao perigo biológico relacionado e 33,3(n=1) respondeu afirmativamente mas não soube explicar o porquê.

Ao serem perguntados sobre se achavam importante lavar as mãos, 100% (n=3) relacionaram a pergunta contaminação do alimento.

Ao serem perguntados sobre se achavam que os alimentos porcionados quando armazenados deveriam ser etiquetados com tipo e prazo de validade, 100% (n=3) relacionaram a pergunta a importância da identificação da validade do alimento.

Ao serem perguntados sobre se achavam importante manter as matérias-primas, ou

embalagens armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras e não no piso, 100% (n=3) relacionaram a pergunta ao chão está contaminado podendo contaminar o alimento.

Ao serem perguntados se julgavam importante o uso de uniforme adequado, limpo , completo, trocados diariamente com protetor de cabelo e calçados fechados e sem uso de adornos, 100% (n=3) ao responderem relacionaram a pergunta perigo físico relacionado ao adorno e cabelo cair no alimento.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os Cozinheiros são manipuladores de alimentos, envolvidos diretamente nos processos de produção em serviços de alimentação, e desempenham um papel importante na segurança dos alimentos na prevenção de risco a saúde do consumidor.

As condições reais de trabalho, a responsabilidade na prevenção da saúde do consumidor deve se contrapor com o “glamour” difundido pelas Instituições para a formação de uma mão de obra que tem um mercado com crescimento rápido, mas com escassez de profissionais capacitados para atender esta nova demanda, e de locais de trabalho que atendam as regulamentações sanitárias mínimas para garantia da saúde do consumidor

O Cozinheiro é considerada atualmente como uma ocupação e não uma profissão, mas está em trâmite no congresso a regulamentação da profissão através do projeto de lei 6049/2005 que deverá ser apreciado pelos deputados e senadores e levado à sanção da presidente da república para aprovação.

O projeto de Lei para regulamentação da profissão se entrar em vigor aceitará como profissional cozinheiro aqueles que trabalham com comprovação há mais de três anos em serviços de alimentação, ou os portadores de comprovante de habilitação em cursos ministrados por instituições oficiais nacionais ou estrangeiras, sem citar a necessidade da instituição ser autorizada pelo MEC podendo causar confusão entre a população.

A regulamentação das ocupações tanto dos cozinheiros como de outras ocupações podem tornar os mercados mais fechados, dependentes de instituições extra mercado como, por exemplo, universidades e corporações profissionais. Mas a regulamentação pode dificultar a entrada no mercado de trabalho que muitas das vezes é realizada por indicações.

O MEC através dos seus catálogos, CNCST e CNCT:

- a) Adotou para os Cursos Superiores de Tecnologia em Gastronomia e Técnico em Cozinha o eixo Hospitalidade e Lazer que compreende ~~m~~ tecnologias, relacionadas aos processos de recepção, viagens, eventos, serviços de alimentação, bebidas, entretenimento e interação, que gera críticas, pois por mais que na descrição dos eixos esteja citada a atuação em serviços de alimentação, o MEC não descreve quais são os serviços de alimentação e não cita os serviços de alimentação coletiva que possuem como objetivo produzir preparações nutricionalmente equilibradas com objetivo de manter, recuperar a saúde ou prevenir doenças crônicas não transmissíveis e que possuem uma clientela definida.

- b) O MEC não considera que a formação do cozinheiro abrange outros eixos como ambiente, saúde e segurança na sua atuação na melhoria da qualidade de vida, atenção à saúde, preservação dos seres vivos, da segurança das pessoas e das comunidades.
- c) O MEC diferencia as cargas horárias dos eixos tecnológicos hospitalidade e lazer e ambiente, saúde e segurança. Nos dois catálogos, para o eixo tecnológico hospitalidade e lazer a exigência de carga horária mínima é menor em comparação com o eixo tecnológico ambiente, saúde e segurança. No caso dos cursos técnicos, 400 horas a menos e no caso dos cursos tecnológicos 800 horas a menos.

Cursos livres são também oferecidos a população e não necessitam da obrigatoriedade da autorização do MEC

A maior parte das instituições que oferecem cursos superiores em gastronomia são instituições privadas dificultando o acesso a parte da população e a grande maioria oferece cursos superiores de tecnologia em gastronomia, para formação rápida para o mercado.

Durante o estudo exploratório realizado em seis serviços de alimentação do Estado do Rio de Janeiro concluiu-se que:

A maioria dos cozinheiros possui baixo nível de escolaridade e são indicados por outros funcionários para o exercício da ocupação.

O “aprender” acontece no dia a dia da cozinha, através dos conhecimentos repassados pelos mais antigos, ou treinamentos realizados pelos gerentes, consultores ou responsáveis técnicos dos estabelecimentos e não em Instituições credenciadas pelo MEC, ou seja, a regulamentação da profissão do cozinheiro não alcançará a realidade dos funcionários destes serviços.

A percepção de risco em segurança dos alimentos é de vital importância para a saúde dos comensais, e o cozinheiro deve conhecer os riscos envolvidos durante o preparo dos alimentos. Nossas percepções estão presas a lembranças, imagens do nosso cotidiano com as memórias anteriores. Este é o grande problema, pois, o cozinheiro enxerga suas vivências se não for realmente capacitado na sua atividade.

Com a falta da capacitação, a percepção de risco acontece parcialmente, pois o cozinheiro não sabe o porquê realmente de fazer determinado procedimento, visto que muitos respondiam que a atividade deveria ser feita, mas não sabiam explicar o porquê da mesma, ou respondiam de forma parcial. Dessa forma os serviços de alimentação precisam repensar o treinamento dos manipuladores, forma, periodicidade e assunto para que o profissional seja realmente capacitado e não somente treinado sem entender a operação fim.

O treinamento não deve transformar o cozinheiro em um ser robotizado, adestrado,

disciplinado, mas sim em um ser pensante, capacitado para atuar nas diferentes situações do dia a dia entendendo “os porquês” dos procedimentos realizados.

Para os responsáveis pelos estabelecimentos existe uma dificuldade entre diferenciar o que é treinar e capacitar. Os estudos publicados nas áreas de controle de qualidade de alimentos devem descrever a diferença entre treinar e capacitar em pesquisas e artigos científicos da área da saúde.

Ao serem argumentados sobre quais são as principais medidas desejáveis que podem ser tomadas pelos supervisores no ambiente de trabalho, a necessidade do treinamento dos funcionários foi o procedimento mais citado pelos responsáveis técnicos. Todos associaram a importância da formação dos colaboradores para garantia da segurança dos alimentos e prevenção de risco, mas como observamos nos resultados anteriores somente dois serviços de alimentação (SAI1 e SAI 2) fazem treinamento dos seus funcionários com periodicidade, o resultado demonstra incoerência, pois os responsáveis Técnicos são os próprios supervisores dos estabelecimentos e responsáveis por marcar ou fazer treinamentos.

O estabelecimento de grande porte SAI 1 que apresentou a melhor pontuação PAPP, realiza mais treinamentos, possui o maior número de nutricionista e uma empresa que fiscaliza o trabalho.

O PAPP obtido nas análises dos Serviços de alimentação verifica-se que não houve diferença significativa entre possuir um responsável técnico Nutricionista ou um Gerente.

Houve um maior PAPP nos SAI o que demonstra maior preocupação do que nos SAC, mas o SAI2 e SAI3 não possuíam manual de boas práticas item obrigatório pela legislação. Nos outros Serviços de alimentação Comerciais SAC1 e SAC3 possuíam o manual de Boas práticas, mas os documentos não estavam acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária.

A Aula expositiva, seguida por uso do meio eletrônico (computador ou data show) foram citados como principais meios utilizados quando os serviços de alimentação realizavam os treinamentos.

Os cozinheiros ao responderem quais são as principais medidas desejáveis que podem ser tomadas pelos supervisores no ambiente de trabalho, citaram o treinamento com 32,35%, seguido pela a estrutura física com 23,53% e as respostas possuem ligação com os resultados do PAPP de estrutura física citado no capítulo 4, pois os estabelecimentos cobram dos funcionários as boas práticas de manipulação de alimentos, mas não possuem estrutura física adequada para as atividades de boas práticas e parte dos estabelecimentos pesquisados não fazem treinamentos com seus cozinheiros.

A Sociedade voltada para o lucro, a quantidade de impostos a serem pagas ao Estado, a fiscalização sanitária insuficiente influenciam para que o empresário minimize suas despesas e não melhore a estrutura física do seu serviço de alimentação.

Os serviços de alimentação de pequeno, médio e grande porte devem adequar sua estrutura física, comprar utensílios e adaptarem-se às exigências da vigilância sanitária para que consigam efetivamente junto com a capacitação dos cozinheiros empenharem-se na garantia da qualidade do alimento preparado. A implantação e implementação de controle de qualidade de alimentos através das Boas Práticas de Fabricação e dos POPs organizam os serviços de alimentação diminuindo as perdas de alimentos por procedimentos inadequados e a compra de alimentos na quantidade e qualidade adequadas. Além disso, o cozinheiro não deve ser considerado responsável pela inadequação das normas sanitárias pois seu desconhecimento remonta aspectos culturais.

REFERENCIAS

ABREU, E.; SPINELLI, M.; ZANARDI, A. M.. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Editora Metha Ltda, 2003.

ALVES, G.M.C.; MELLO, C.A. Avaliação das boas práticas de fabricação (BPF's) em estabelecimentos prestadores de serviços de alimentação, em shopping center localizado no município de Cuiabá, MT. **Revista Higiene Alimentar**. São Paulo, v.22, n.161, p.49-53, mai. 2008.

AKUTSU, R. C.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B.; SÁVIO, K. E. O.; ARAÚJO, W. C. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, v.18, n.3, p.419-427, mai-jun. 2005.

ALMEIDA, R. C. C.; KUAYE, A. Y.; SERRANO, A. M. ; ALMEIDA, P.F. Avaliação e controle da qualidade microbiológica de mãos de manipuladores de alimentos. **Revista de Saúde Pública**. São Paulo, v.29, n.4, p.290-294, ago. 1995.

ALVES, L.C.; ANDRADE, L.P.; GUIMARÃES K.A.S. Treinamento sobre higiene e controle de qualidade para manipuladores de alimentos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Revista Higiene Alimentar**. São Paulo, v. 22, n. 166/167 p. 32-37, nov/dez., 2008

ARRUDA, G. A. Análise de perigos em pontos críticos de controle no SND. In: Fernandes, A.T. **Infecção hospitalar e suas interfaces na área de saúde**. 1 ed. São Paulo: Atheneu, 2000. Disponível em: <<http://www.ccih.med.br/novocapitulo66.html>>. Acesso em: 10 mai.2011

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS . **Institucional**. Disponível em: <http://www.abnt.org.br/home_new.asp>. Acesso em: 7 mar. 2011.

_____ **ABNT NBR 15021** Turismo - Cozinheiro em função polivalente - Competência de pessoal Rio de Janeiro, 2004a.

_____ **ABNT NBR 15027/2004** Turismo - Chefe executivo de cozinha - Competência de pessoal. Rio de Janeiro, 2004b.

_____ **NBR ISO 22.000:2006** . Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos . Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos. Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2006.

BARBOSA NETA, R. X.; HOLLAND, N.; DAMASCENO, K.S.F.S.C. Análise dos perigos e pontos críticos de controle durante o preparo da alface servida no restaurante universitário da UFRN. **Revista Higiene Alimentar**. São Paulo, v.18, n.126/127, p.36-42, nov./dez., 2004.

BELIK, W. Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil. **Saúde e sociedade** [online]., v.12, n.1, pp. 12-20. 2003 . ISSN 0104-1290. <http://dx.doi.org/10.1590/S0104-12902003000100004>. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/sausoc/v12n1/04.pdf> Acesso em : 08 mai.2011

BENEVIDES, C. M. J; LOVATTI, R. C. C. Segurança alimentar em estabelecimentos processadores de alimentos. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v.18, n.125, p.24-27, out. 2004.

BRASIL - ANVISA.– RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 17 set. 2004

_____ RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.
Estabelece procedimentos Operacionais Padronizados que contribuam para a garantia das condições higiênico-sanitárias necessárias ao processamento / industrialização de alimentos, complementando as Boas Práticas de Fabricação. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 23 out 2002.

_____ **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Brasília 3º edição. Disponível em <http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf> acesso em 7 de fev. 2011

BRASIL. Constituição da República Federativa, promulgada em 05 de outubro de 1988. **Diário oficial da União**, Brasília, 1988. Título VIII, cap.II, seção II, p 36-37.

BRASIL. Lei nº 8.078, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 20 de setembro de 1990, Seção I, p. 18055-9.

BRASIL. Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990 Institui o Sistema Único de Saúde. **Diário oficial da União**, Brasília, DF, 20 de setembro de 1990. Seção I, pt. I p. 18055-9.

BRASIL **Lei nº 9394**, de 20 de dezembro de 1996. **Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional**, Brasília, 1996.

BRASIL. **CÂMARA DOS DEPUTADOS. Projeto de lei e outras proposições. Projeto de Lei 6049/2005** Disponível em <http://www.camara.gov.br/internet/sileg/Prop_Detalhe.asp?id=303476> Acesso em 7 de mar. 2011.

BRASIL **Decreto nº 2208 de 17 de abril de 1997**. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 42 da LDB, Brasília 1997

BRASIL. **Decreto nº 5.154**, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília, DF: 23 de julho de 2004.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação Parecer CNE/CES n. 436/2001. Dispõe sobre cursos superiores de tecnologia e a formação de tecnólogos. 2001. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES0436.pdf>>.

BRASIL. MINISTERIO DA EDUCAÇÃO- MEC. **Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia**. Brasília 2010

_____. Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia. Brasília 2006.

_____. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Brasília 2009

_____. –E-MEC Sistema de regulação do ensino Superior **Instituições de Educação Superior e Cursos Cadastrados**
Disponível em : <<http://emec.mec.gov.br/>> acesso em 7 mai 2011b

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Decreto Lei 986 de 21 de outubro de 1969. Institui as Normas Básicas sobre Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 21 outubro 1969

_____. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Serie B. **Textos básicos de saúde**. 2º ed., Brasília, DF, 2003

_____. Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993. Estabelece as orientações necessárias que permitam executar as atividades de inspeção sanitária, de forma a avaliar as Boas Práticas para a obtenção de padrões de identidade e qualidade de produtos e serviços na área de alimentos com vistas à proteção da saúde da população. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 02 de dezembro de 1993.

_____. Secretaria de Vigilância em Saúde. Coordenação de Vigilância das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar. **Análise Epidemiológica dos Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil**. 2008. Disponível em: http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/surtos_dta_15.pdf. Acessado em 13/7/2010.

_____. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos /fabricados para o consumo humano. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 01 ago. 1997

BRASIL - MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO. MTE **CBO – Classificação Brasileira de Ocupação** 2002 Disponível em <http://www.mtecbo.gov.br/cbosite/pages/pesquisas/BuscaPorTituloResultado.jsf> Acesso em 7 de mar de 2011

CALLEGARI, R **A prática educativa do instrutor de treinamento na indústria Porto Alegre**. 2010. 132 f Dissertação (Mestrado em Educação) Universidade Católica do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2010

CAMPELLO. A. M. B. , ALMEIDA . A. COSTA.L. CANDEIAS. M , SETA. M, NETO. M. F , RANGEL .P.V. O ensino como negócio: a expansão da oferta dos cursos de formação de Tecnólogos em saúde no Brasil .**Trab. Educ. Saúde**, Rio de Janeiro, v. 7, suplemento, p. 175-190, 2009

CAMPELLO, A.M.B. FILHO, D.L.L. Educação Profissional in: PEREIRA,I.B., LIMA, J.C.F. **Dicionário da Educação Profissional em Saúde**. 2.ed. rev. ampl. - Rio de Janeiro: EPSJV, 2008 p. 175-182.

CARVALHO, C. F. **Chefe de cozinha**: representações de candidatos e alunos de cursos

de formação em gastronomia .109f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Estácio de Sá, 2009.

CASTELO BRANCO, N.S.D.; SALAY, E.; BARBOSA, C.G.; Alimentação fora do domicílio: I. caracterização da frequência, centro comercial do município do Rio de Janeiro. **Revista Universidade Rural**. Serie Ciências Humanas, UFRRJ, Rio de Janeiro, v.25, n. 1/2, p. 41-51, 2003.

CASTRO. O. B. **Cozinhas e Cozinheiros**: Um estudo sobre alimentos seguros em restaurantes populares no bairro do comércio do Salvador.131f Dissertação (Mestrado em Alimentos Nutrição E Saúde) Universidade Federal Da Bahia. Salvador 2007.

CAVALLI, S. B. Segurança alimentar: a abordagem dos alimentos transgênicos. **Revista de Nutrição**. [online]. 2001, v.14, pp. 41-46. ISSN 1415-5273. doi: 10.1590/S1415-52732001000400007 Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732001000400007 Acesso em : 08 mai.2011

CAVALLI, S. B.; SALAY, E.; Food quality and safety control activities in commercial foodservice in the cities of Campinas (SP) and Porto Alegre (RS), Brazil. **Foodservice Research International**, Trumbull, Connecticut, v. 14, n.4, p.223-241, 2004

CAVALLI, S. B.; SALAY, E.; Cursos e Treinamentos para Funcionários de Restaurantes Comerciais dos Municípios de Campinas (SP) e Porto Alegre (RS) e a Segurança dos Alimentos. **Revista Brasileira de Vigilância Sanitária**, São Paulo, v. 2, p. 170-177, 2006.

CHIAVENATO, I. **Treinamento e Desenvolvimento de Recursos Humanos**. São Paulo. Ed.Atlas,1999.

COELHO, E. C. (). **As profissões imperiais**. Rio de Janeiro: Record. 1999.Disponível em [http://books.google.com.br/books?id=oF46BBkHHkIC&lpg=PA19&ots=1wMZwMVWw_&dq=Coelho%2C%20E.%20C.%20\(1999\).%20As%20profiss%C3%B5es%20imperiais.%20Rio%20de%20Janeiro%3A%20Record.&lr&pg=PP1#v=onepage&q&f=false](http://books.google.com.br/books?id=oF46BBkHHkIC&lpg=PA19&ots=1wMZwMVWw_&dq=Coelho%2C%20E.%20C.%20(1999).%20As%20profiss%C3%B5es%20imperiais.%20Rio%20de%20Janeiro%3A%20Record.&lr&pg=PP1#v=onepage&q&f=false) Acesso em 22 5 2011 Acesso em 8 mai. 2011

COLARES LGT, FREITAS CM. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. **Cad Saúde Pública** [online]. 2007, vol.23, n.12, pp. 3011-3020. ISSN 0102-311X. <http://dx.doi.org/10.1590/S0102-311X2007001200022>. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-311X2007001200022&script=sci_abstract&tlng=pt Acesso em : 08 mai.2011

COLLAÇO, J.H.L. Restaurantes: suas classificações e os cruzamentos de dinâmicas culturais – um breve resumo. Porto Alegre, **Ed.UFRGS**, 2007

COLOMBO, M.;OLIVEIRA, K. M P; SILVA, D.L.D. Conhecimento das merendeiras de Santa Fé, PR, sobre higiene e boas práticas de fabricação na produção de alimentos. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo V 23 n170/171, p:39-46, mar.-abr. 2009

DOMINGUES, J. **Formação em gastronomia: ingredientes e temperos de um profissional**. 159f. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) Universidade do Vale Do Itajaí 2008.

FUNDAÇÃO DE APOIO À ESCOLA TÉCNICA .**Unidade Cidade de Deus**

Disponível em:

<http://www.faecetec.rj.gov.br/index.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=30> Acesso em 08 mai.2011

FERREIRA. A.B.H. **Novo Dicionário Eletrônico Aurélio V.5**. 3. Ed., Editora Positivo. 2004

FERREIRA, S.M.R. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo. v.15, n.90/91, p.35-48, nov/dez.,2001.

FILHO, D.L.L . CAMPELLO A.M.B. Educação Tecnológica In: PEREIRA,I.B., LIMA, J.C.F. **Dicionário da Educação Profissional em Saúde**. 2.ed. rev. ampl. - Rio de Janeiro: EPSJV, 2008.p.190-197

FORMSUS.**Fórum sobre o FormSUS no Fórum de Debates do DATASUS**

Disponível em: <http://forum.datasus.gov.br/index.php> .Acesso em 8 mai 2011

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED

NATIONS.FAO, **Report of the World Food Summit**. Roma, 1997. Disponível em:

<<http://www.fao.org/wfs>> Acesso em: 07 mai 2011.

FRANZOI , N.L. .Profissão in: PEREIRA,I.B., LIMA, J.C.F. **Dicionário da Educação Profissional em Saúde**. 2.ed. rev. ampl. - Rio de Janeiro: EPSJV, 2008 p. 328-333.

FURTADO, S. M.; SCHWAN, T. P.; PAULA ,N. M. **Os Cursos de Gastronomia no contexto do Turismo: uma breve reflexão**. V Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul, Caxias do Sul, 2008. Disponível em: <

http://www.uces.br/ucs/tpIVSeminTur%20posgraduacao/strictosensu/turismo/seminarios/semin_tur/trabalhos/arquivos/gt07-15.pdf> .Acesso em : 8 mai. 2011

GERMANO, M. I. S.; GERMANO, P. M. L.; KAMEI, C. A.K.; ABREU, E. S.; RIBEIRO, E. R.; SILVA, K. C.; LAMARDO, L. C. A.; ROCHA, M. F. G.; VIEIRA, V. K. I.; KAWASAKI, V. M. Manipuladores de alimentos: capacitar? É preciso. Regulamentar? Será preciso??? **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v.14, n.78/79, p.18-22, nov. /dez. 2000

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**, São Paulo: Livraria Varela. 2003

GIRARDI, S.N;FERNANDES, J. H.; CARVALHO CL A Regulamentação das Profissões de Saúde no Brasil. **Revista Espaço para a Saúde**.(online) v 2n1 2000.Disponível em: <http://www.ccs.uel.br/espacoparasaude/> v 2n1 / Acesso em : 8 mai. 2011

GODOY, A. S. Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades. **Revista de Administração de Empresas**. São Paulo: v.35, n.2, p. 57-63, abril 1995.

GÓES, J. FORTUNATO, D.M.N.; VELOSO, I.S. & SANTOS, J.M. Capacitação dos Manipuladores de Alimentos e a Qualidade da Alimentação Servida. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo: V.15, n.82, , p. 20-22 mar 2001.

HAZELWOOD, D. e McLEAN, A. C. **Curso de higiene para manipuladores de alimentos**. Zaragoza: Acribia, 1994..

HIRATA, M.H.; MANCINI FILHO, J. **Manual de Biossegurança**. São Paulo: Manole, 2002.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA -IBGE.

Classificação Brasileira de Ocupações Disponível em:

<http://www.ibge.gov.br/concla/classocupacoes/classocupacoes.php> Acesso em: 7 mar 2011

INSTITUTO CIDADANIA. **Projeto Fome Zero – Uma Proposta de Política de Segurança Alimentar para o Brasil**. São Paulo: Instituto Cidadania 118 f, 2001.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS. ANÍSIO TEIXEIRA-INEP **Microdados censo escolar 2010** Disponível em: <<http://www.inep.gov.br/web/guest/basica-levantamentos-acessar>> Acesso em 8 mai 2011

JOAQUIM, A.P. Indústrias garantem qualidade produzindo segundo as BPF. **Revista controle da contaminação**; São Paulo, n.24, p.14-26, 2002.

KRAEMER, F. B.; AGUIAR, O. B. . Gestão de Competências e Qualificação Profissional nenhuma Segmento da Alimentação Coletiva. **Revista de Nutrição**.

Campinas, v. 22, n. 5. Out, 2009. Disponível em:

<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732009000500002&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 08 mai. 2011.

LANGE, T. N , *et al.* Ação educativa da Vigilância Sanitária, como instrumentos de aprimoramento da qualidade dos alimentos. **Revista Higiene Alimentar**. São Paulo, v.22, n.165, p.40-45., out., 2008.

LANZILLOTTI H.S., PEREIRA A.L., KORNIS G.E.M. Modelo conceitual simbólico do Sistema de Alimentação Coletiva. **Revista Higiene Alimentar** . São Paulo v 20 n 141 p 20-28 mai a jun 2006.

LEAL, Maria Leonor M. S. **História da gastronomia** . Rio de Janeiro Ed. SENAC 1998.

LE CORDON BLEU – Escola de Culinária. Disponível em

<http://www.cordonbleu.edu/about/en> Acesso em 8 de março de 2011.

LIMA , J. X., OLIVEIRA, L. F. O crescimento do restaurante self-service aspectos positivos e negativos para o consumidor. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v.19, n. 128, p. 45-54 mar 2005.

- LOVATTI, R. C. C. Gestão da qualidade em alimentos: uma abordagem prática. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v.18, n.122, p.26-31, jul., 2004.
- MEDEIROS, C. O **Gestão de pessoas e segurança alimentar de restaurantes comerciais: um estudo em Campinas**. 2010. 211 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) Universidade Federal De Santa Catarina, Florianópolis, 2010.
- MELLO, A. G. **Condições higiênico-sanitárias na produção de refeições Restaurantes Públicos Populares localizados no Estado do Rio de Janeiro**. 130f Dissertação (Mestrado em Vigilância Sanitária) – Fundação Oswaldo Cruz, Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde, Rio de Janeiro, 2009.
- MENEZES, A. C. **Profissionais da sociedade contemporânea: um estudo sobre executivos de modernas organizações capitalistas** 168p Dissertação (Mestrado em Sociologia) Universidade de São Paulo 2008
- MINAYO MCS. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde** 5 ed. São Paulo/Rio de Janeiro: Hucitec-Abrasco; 1998
- MINISTÉRIO DO TURISMO- **Guia do Cozinheiro- Instituto de hospitalidade**, Salvador 2007 Disponível em
<http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/guia_cozinheiro.pdf> Acesso em 7 de mar. 2011
- MONTEIRO, C.A. Segurança Alimentar e Nutrição no Brasil. In: MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Saúde no Brasil: contribuições para a agenda de prioridades de pesquisa**. Brasília, Ministério da Saúde, 2004. p. 255- 273
- MUNHOZ, P.M., PINTO, J.P.A.N., BIONDI, G.F. Conhecimento dobre Boas Práticas por parte dos Manipuladores de Alimentos na rede municipal de ensino- Botucatu, SP. . **Revista Higiene Alimentar**. São Paulo,v.22, n.166/167 , p.29-31. nov/dez., 2008.
- ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). **Declaração Universal dos Direitos Humanos** – versão simplificada. América Latina: Serviço de Paz e Justiça (Serpaj), 1948. Disponível em: <www.dhnet.org.br/direitos/deconu/index.html> . Acesso em 18 de setembro de 2009
- OLIVEIRA, M. S. **Gestão de restaurantes: uma prática de hospitalidade**. 114 p Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) – Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2006.
- ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE LA SALUD -OMS **Métodos de vigilância sanitária y gestión para manipuladores de alimento**. Informe de una reunión de consulta de la OMS, Genebra, 1989. Disponível em:
<http://whqlibdoc.who.int/trs/who_TRS_785_spa.pdf>. Acesso em: 18 de set. 2005
- ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE -OMS.. **Food safety and foodborne illness**. Genebra, OMS, 2002. Disponível em:
<<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs237>>. Acesso em: 15 de jun. 2005
- PAIVA, K. C. M; MELO, M. C. O. L.. Competências, gestão de competências e

profissões: perspectivas de pesquisas. **Rev. adm. contemp.**, Curitiba, v. 12, n. 2, jun. 2008. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-65552008000200004&lng=pt&nrm=iso>. acessos em 22 maio 2011. doi: 10.1590/S1415-65552008000200004.

PANETTA, J. C. O Manipulador : Fator De Segurança E Qualidade De Alimentos . **Revista Higiene Alimentar** v12. n 57.p 8-10. 1998

PANZA . S. G. A , BROTHERHOOD. R. , ANDREOTTI. A. , REZENDE. C. BALERONI. F.H., PAROSCHI, V.H.B. Avaliação das condições higiênico sanitárias durante a manipulação de alimentos, em um restaurante universitário, antes e depois do treinamento de manipuladores. **Revista Higiene Alimentar**. São Paulo,v.20, n 138, p 15-19. jan, 2006

PRAXEDES, P.C.G. **Aspectos da qualidade higiênico sanitária de alimentos consumidos e comercializados na comunidade São Remo, São Paulo, Capital** .2003 120f Dissertação(Mestrado em Veterinária e Zootecnia) Universidade de São Paulo São Paulo,2003.

PERES, F. ; LUCCA, S. R.; PONTE, L.M.D ; RODRIGUES, K.M.; ROZEMBERG, B. Percepção das condições de trabalho em uma tradicional comunidade agrícola em Boa Esperança, Nova Friburgo, Rio de Janeiro, Brasil. **Caderno de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 20, n. 4, Aug. 2004. Disponível em <http://www.scielosp.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2004000400021&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 23 Mai 2011.

PERES F, ROZEMBERG B . LUCCA S.R. Percepção de riscos no trabalho rural em uma região agrícola do Estado do Rio de Janeiro, Brasil: agrotóxicos, saúde e ambiente. **Cad. Saúde Pública**, v.21, n.6, p. 1836-1844, 2005.

PEREIRA, I. B. e LIMA J. C F Trabalho Educação e Saúde: referencias e conceitos in: Dicionário da educação profissional em saúde 2.ed. rev. ampl. - Rio de Janeiro: EPSJV, 2008

PEREIRA, S. Centenário da Rede de Educação Profissional. **Revista POLI: saúde, educação e trabalho** - Ano I I - n 7 p13-14 set./out. 2009 Disponível em : <<http://www.epsjv.fiocruz.br/upload/EdicoesRevistaPoli/R8.pdf>> Acesso em: 8 mar 2011

PESSANHA, L.D.R.; WILKINSON, J. Transgênicos provocam novo quadro regulatório e novas formas de coordenação do sistema agroalimentar. **Cadernos de Ciência & Tecnologia**, Brasília, v.20, n.2, p.263-303, 2003

PROENÇA R.P.C.. **Ergonomia e organização do trabalho em projetos industriais: Uma proposta no setor de alimentação coletiva** ..143f [Dissertação de Mestrado].

Florianópolis: Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina; 1993
PROENÇA, R. P.C. **Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva**. Florianópolis: Ed. Insular, 136p., 1997.

PROENÇA RPC. Inovações tecnológicas na produção de refeições: conceitos e

aplicações básicas. **Revista Higiene Alimentar**. São Paulo.; v.13 n.63,p.:24-30, 1999

PROENÇA, R.P.C. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. 221 p . Florianópolis: UFSC, 2005

REGO, J.C. ; STAMFORD, T.L.M. ; PIRES, E.M.F. SILVA, .JR; Proposta de um Programa de Boas Práticas de Manipulação e Processamento de Alimentos para Unidades de Alimentação e Nutrição. **Revista Higiene Alimentar**. São Paulo.v.15, n89, p22-27, 2001

RIO DE JANEIRO (Município) Lei nº 1662 de 23 de janeiro de 1991. Dispõe sobre a obrigatoriedade de frequência ao Curso Básico de Noções de Higiene para Manipuladores de Alimentos. **Diário Oficial Municipal do Rio de Janeiro de 31 de janeiro de 1991**

RODRIGUES, R.D. Estudo: Concessionária e Auto-gestão. in: Alimentos 90. São Paulo; 1992.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL-SENAI **Programa Alimento Seguro**, Disponível em :<

http://www.alimentos.senai.br/mesa/index_m.htm> acesso em: 8 de mar. 2011

SILVA.C, GERMANO, M.I.S , GERMANO, P.M.L. , Conhecimento dos Manipuladores da merenda escolar em escolas da Rede Estadual de Ensino em São Paulo. SP. **Revista Higiene Alimentar**; v.17 , n. 113, p46-51. 2003

SILVA. Jr, Eneo Alves da **Manual De Controle Higiénico Sanitário em Serviços de Alimentação** . São Paulo: Livraria Varela, 2005

SILVA, Y.; TANCREDI, R. C. P.; MARIN, V. A. Serviços de alimentação e unidades de alimentação e nutrição no contexto da vigilância sanitária. **Revista Nutrição Brasil** p. 126-131 mar./abr.2010.

SINDICATO DE HOTÉIS BARES E RESTAURANTES-SINDRIO, **Conteúdo dos cursos** . Disponível

em:<http://www.sindrio.com.br/site/publicacao/publicacao.asp?cod_publicacao=1020&cod_canal=19 Acesso em 8 mai. 2011.

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DE SÃO PAULO -SES/SP. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS-6, de 10 de março de 1999. Aprova regulamento técnico sobre parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos, constante no anexo único. Disponível em: www.sindicatonutricionistas.com.br/2010/arquivos/infoarquivo/77.doc Acesso em: 08 set. 2011.

SOUZA, M. C. S. V.; ROSA, J. L. P.; TANCREDI, R. C. P. Perfil profissional dos manipuladores de alimentos do município do Rio de Janeiro. **Revista Higiene Alimentar**, v.24, n.190/191, Nov/dez 2010

SACCOL, A.L.F. **Sistematização de ferramentas de apoio para Boas Práticas em serviços de alimentação**. 2007. 188 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e

tecnologia dos Alimentos) – Centro de Ciências Rurais, Universidade Federal de Santa Maria, Rio Grande do Sul. 2007

SOUSA, A.A, RIEKES, B.H, VEIROS, M.B, PROENÇA, R.P.C. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. **Revista Nutrição em Pauta** 2005. Disponível em: http://www.nutricaoempauta.com.br/lista_artigo.php?cod=469. Acesso em: 08 set. 2011.

SOUZA, L C.; CAMPOS, D.G. Condições higiênico sanitárias de uma dieta hospitalar. **Revista de Nutrição de Campinas**, Campinas, v. 16, n.1, p. 128, jan./mar. 2003.

SPERS, E. E.. **Mecanismos da regulação da qualidade e segurança em alimentos**. 2003. Tese (Doutorado em Administração) - Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2003. Disponível em: <<http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/12/12139/tde-17032004-004201/>>. Acesso em: 8 de mar. 2011

SPERS, E. E, KASSOUF, A. L. A Segurança dos alimentos: Uma preocupação crescente. **Revista Higiene Alimentar**. São Paulo: n° 44, p. 18-21, julho/agosto 1996
TABAI, K.C. Análise do controle de alimentos no Brasil: da intervenção governamental à participação de consumidores e suas organizações. **Revista higiene alimentar**, São Paulo v. 16, n. 97, p. 22/25.,2002.

TANCREDI, R. C. P.; SILVA, Y.; MARIN, V. A. **Regulamentos Técnicos sobre condições higiênico-sanitárias, manual de boas práticas e POPs para indústrias/serviços de alimentação**. 209p.L.F. Livros, 2006.
TEICHMANN, I. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUSC, 2000

TEIXEIRA,S.M.F.G.; OLIVEIRA,Z.M.C.; RÊGO,J.C.; BISCONTINI,T.M.B. **Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**.219p. Rio de Janeiro:Atheneu, 2003.

Tobar T & Yalour MR. **Como fazer teses em Saúde Pública: conselhos e idéias para formular projetos e redigir teses e informes de pesquisas**. Fiocruz, Rio de Janeiro,2001

TOLEDO, R.F.M. **De cozinheiro a gastrônomo: Um olhar para formação do professor de gastronomia**. 83f. Dissertação (Mestrado. em Educação). Universidade Cidade de São Paulo-UNICID 2010

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO.-UNIRIO **Curso de extensão em Tecnologia em gastronomia** Disponível em: <<http://www.unirio.br/gastronomia/modulos.html>> Acesso em 8 mai. 2011

VIDRIK, K. N. **Indicadores de qualidade do restaurante universitário da Universidade do Sagrado Coração – Bauru, SP: Um estudo de caso** 130f Dissertação (Mestrado em Planejamento e Gestão Estratégica em Hospitalidade) – Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2006.

XAVIER, M.E.L.; LIMA, G.P.; SILVA, A.P.V.; DINIZ, D.B.; COSTA, A.M.M.

Avaliação das condições higiênico-sanitárias de panificadoras da cidade de Quixeré, CE. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v.22, n.161, p.36-40, mai. 2008.
ZANDONADI, R. P.; BOTELHO, R. B. A.; SÀVIO, K. E. O.; AKUTSU, R. C.;
ARAÚJO, W. M. C. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.20, n.1, p.19-26, Jan./fev. 2007.

WANDELLI A.M.M. **Banco de Dados para Elaboração de Cardápios**. Rio de Janeiro: UNIRIO; 2005.

APÊNDICE A- INFORMAÇÕES SOBRE OS PRINCIPAIS CURSOS PARA COZINHEIROS DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

Instituição	Curso	Escolaridade	Idade mínima	Classificação de curso	Total de horas	Objetivo do curso e/ou conteúdo do curso
FAETEC – RJ (CVT Cidade de Deus)	Cozinheiro	Ter concluído ou estar cursando o 5º ano do Ensino Fundamental	16 anos	Livre	256 horas	<p>Coordenar o auxiliar de cozinha, equipe e todo o pré-preparo dos pratos, aplicando técnicas de corte, limpeza, conhecimento técnico dos alimentos e equipamentos utilizados em cozinhas de hotéis, restaurantes, bares e buffets.</p> <p>Produzir cardápios, lista de ingredientes e reproduzir pratos. Conhecimento de diferentes métodos de cocção e cozinhas regionais.</p> <p>Conhecer nomes de bebidas, alimentos e o processo de preparação das refeições. Também controlar estoque, quantidade das refeições e adotar normas de higiene e segurança.</p>
FAETEC – RJ (CVT Cidade de Deus)	Auxiliar de Cozinha	Ter concluído o 5º ano do Ensino Fundamental	16 anos	Livre	160 horas	<p>Ser o ajudante do cozinheiro e equipe, fazendo todo o pré-preparo dos pratos, aplicando técnicas de corte, limpeza, conhecimento técnico dos alimentos e equipamentos utilizados em cozinhas de hotéis, restaurantes, bares e buffets.</p> <p>Realizar suas atividades com organização e boa coordenação, adotando procedimentos de segurança e normas de higiene.</p>
SENAC RIO	Chef executivo de cozinha	Saber ler, escrever e realizar as 4 operações	16 anos	Livre	800 horas	<p>O chef executivo de cozinha cria produtos e serviços utilizando técnicas e tradições das artes culinárias clássicas e contemporâneas, elabora cardápios e cartas de bebidas, promove</p>

		básicas matemáticas. Apresentar autodeclaração				venda de produtos e serviços, administra pessoal, definindo equipes e selecionando profissionais, gerencia compras e avalia produtos e serviços, dentre outras atribuições
SENAC RIO	Cozinheiro Básico	Saber ler, escrever e realizar as 4 operações básicas matemáticas. Apresentar autodeclaração	16 anos	Livre	400 horas	Profissional responsável pela execução de fichas técnicas e pelos processos de pré-preparo, preparo, montagem e apresentação das produções culinárias, em diferentes setores da cozinha, levando em consideração as normas e procedimentos técnicos de higiene e manipulação de alimentos, qualidade, saúde, segurança e preservação ambiental. Também é responsável pela manutenção de equipamentos e utensílios de cozinha. Ele pode participar da sugestão de compras, avaliando produtos e selecionando fornecedores.
SENAC RIO	Técnicas de Cozinheiro	Saber ler, escrever e realizar as 4 operações básicas matemáticas. Apresentar autodeclaração	16 anos	Livre	160 horas	É o profissional que apoia o cozinheiro ou chefe de cozinha. Ele recebe, armazena e manipula os alimentos, evitando o desperdício e contribuindo com a redução de custos. Além disso, colabora com a manutenção preventiva de instalações, equipamentos e utensílios de cozinha, realiza as técnicas básicas de limpeza, corte, cozimento, pré-preparo, apresentação e armazenamento de alimentos na reprodução de receita
UNIRIO	Tecnologia em gastronomia	Certificado ou Diploma do Ensino Médio	-	Extensão	Módulo Básico – 48horas	Noções de nutrição , higiene e conservação dos alimentos, técnica dietética, cozinha básica (demonstrativa, terminologia aplicada a gastronomia)

					Módulo Avançado- 288horas	Introdução a história da alimentação, higiene e conservação de alimentos, aulas práticas de cozinha básica , Terminologia aplicada a Gastronomia, cozinhas 1,2 e 3, enologia e bebidas
					Módulo Master- 900horas	História da Alimentação, nutrição e Dietética, relações humanas, gestão de negócios, administração de materiais, estrutura de cozinha 1 e 2, Cozinha internacional, cozinha Brasileira, Panificação e confeitaria, Bebidas 1 e 2, terminologia e abrangências da gastronomia e Estagio Supervisionado
SINDRIO	Auxiliar de Cozinha	-	-	Livre	21horas	<p>Identificar o novo perfil do profissional no mercado;</p> <p>Higiene e apresentação pessoal e de ambientes;</p> <p>Estrutura física e organizacional da cozinha;</p> <p>Classificação e identificação de legumes e frutas;</p> <p>Limpeza e cortes de legumes e folhas;</p> <p>Técnicas de cocção de legumes e massas;</p> <p>Montagem de <i>mise in place</i>;</p> <p>Sistema “Peps” de estocagem;</p> <p>Conhecimento dos diversos tipos de restaurantes;</p> <p>Limpeza carnes, aves, peixes e crustáceos;</p> <p>Técnicas de segurança no trabalho;</p> <p>Identificação dos diversos materiais, utensílios e equipamentos utilizados nas cozinhas;</p> <p>• Classificação de molhos, básico, derivado e</p>

						próprio.
SINDRIO	Cozinheiro Profissional	-	-	Livre	60horas	<p>Conteúdo:</p> <p>Identificar o novo perfil do profissional no mercado/apresentação;</p> <p>Otimização do processo;</p> <p>Cortes clássicos de carnes, aves e peixes;</p> <p>Preparo de molhos e fundos;</p> <p>Cozinheiro garde manger (preparos de saladas);</p> <p>Preparo de sopas, cremes, e consumes;</p> <p>Confecção de molhos básicos e derivados;</p> <p>Preparo de guarnições;</p> <p>Paella;</p> <p>Montagem de pratos clássicos da cozinha francesa;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pratos tradicionais da cozinha Italiana; • Pratos de cozinhas regionais; • Pratos tradicionais da cozinha Brasileira (baiana e mineira); • Montagem de cardápios e buffets; • Aulas teóricas no SINDRIO e aulas práticas em uma Universidade particular

Fonte: Adaptado de SENAC, 2011 e FAETEC, 2011, UNIRIO, 2011, SINDRIO, 2011

APENDICE B- TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO INDIVIDUAL

**MINISTÉRIO DA SAÚDE
FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ (FIOCRUZ)
ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE JOAQUIM VENÂNCIO
EPSJV/FIOCRUZ
MESTRADO EM EDUCAÇÃO PROFISSIONAL EM SAÚDE
Termo de Consentimento Livre e Esclarecido**

Prezado Senhor (a),

Você está sendo convidado para participar da pesquisa “**Percepção de risco em segurança alimentar na ótica de cozinheiros em Serviços de Alimentação**”. O objetivo deste estudo é Identificar a partir de entrevistas com manipuladores de alimentos a percepção de risco em segurança alimentar destes em Serviços de Alimentação.

Sua participação consistirá em responder a algumas perguntas que serão realizadas dentro de um roteiro de entrevista. Tais respostas serão assinaladas ou transcritas nesse instrumento. As informações obtidas através dessa pesquisa serão confidenciais e asseguramos o sigilo sobre sua participação nesse estudo e a mesma não trará riscos ao entrevistado . Os resultados serão sempre o retrato de um grupo e não de uma pessoa. Também serão omitidos os nomes das pessoas e estabelecimentos pesquisados.

Essa investigação faz parte do processo de elaboração da Dissertação de Mestrado do Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional em Saúde da EPSJV/FIOCRUZ, cujos resultados serão objeto de divulgação científica e poderão ser de valor para pesquisadores, educadores, nutricionistas e demais profissionais de saúde.

Sua participação é muito importante e é voluntária. Esperamos contar com sua colaboração. Entretanto, você poderá se recusar a participar ou a responder algumas das questões a qualquer momento, não havendo nenhum prejuízo pessoal se esta for a sua decisão. Você receberá uma cópia deste termo onde consta o telefone e o endereço dos pesquisadores responsáveis, podendo tirar suas dúvidas sobre o projeto e sua participação, agora ou a qualquer momento.

Eu, _____,
CPF _____,

_____, abaixo assinado, concordo em participar deste estudo. Fui devidamente informado e esclarecido pela pesquisador(a) sobre a pesquisa e os procedimentos nela envolvidos.

Local _____ e _____ data _____

Nome e Assinatura do sujeito da pesquisa

Pesquisadores responsáveis:

1- Lidiane Amaro Martins – lidianemartins@yahoo.com.br; Telefone: 021 7897-2845; EPSJV

/FIOCRUZ/ PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO. Av. Brasil, 4365Manguinhos 21040-900 - Rio de Janeiro, RJ – Brasil Telefone:

2 - Rinaldini C. P. Tancredi – rtancredi@globo.com; Telefone: 021 9612-1751; DTA/EN/UNIRIO - Av. Pasteur, 296 - Praia Vermelha - Rio de Janeiro - RJ

3 – Ana Margarida Campello - anamargarida@fiocruz.br Telefone: (21) 38659753Fundação Oswaldo Cruz, Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio - EPSJV. Av. Brasil, 4365Manguinhos 21040-900 - Rio de Janeiro, RJ – Brasil

Em caso de dúvida quanto aos seus direitos, entre em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa da Escola Politécnica de Saúde/FIOCRUZ Av. Brasil - 4365 - Manguinhos - Rio de Janeiro - RJ - CEP 21040-900 - Tel.: (21)3865.9797 E-mail cep@epsjv.fiocruz.br

APENDICE C- LISTA DE VERIFICAÇÃO DOS PROCESSOS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS DESENVOLVIDO PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA	DIA / /		
I. EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	SIM	NÃO	NA
1. O acesso, às instalações, é controlado e independente, com fluxo adequado e não comum a outros usos.			
2. A edificação e as instalações são projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos.			
3. As instalações físicas como piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável.			
4. O piso, parede e teto são mantidas integras, conservadas, livres de rachaduras, trinca, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamento, dentre outros e não transmitem contaminantes aos alimentos			
5. As portas e as janelas são mantidas ajustadas aos batentes			
6.. As portas de comunicação externa da área de preparação e armazenamento de alimentos são dotadas de fechamento automático			
7.. Os ralos são sifonados			
8. As grelhas possuem dispositivo que permitem seu fechamento			
9 As aberturas de comunicação externa das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, são providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas.			
10.. As instalações dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica			
11 As caixas de gordura e de esgoto possuem dimensão compatível ao volume de resíduos			
12.. As caixas de gordura e de esgoto estão localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos			
13 As caixas de gordura e de esgoto apresentam adequado estado de conservação e funcionamento			
14 As áreas internas e externas do estabelecimento estão livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente			
As áreas internas e externas do estabelecimento não havendo presença de animais.			
15.. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos são apropriadas e estão protegidas contra explosão e quedas acidentais			
16. As instalações elétricas estão embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes			
17.. A ventilação garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento.			
18. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos			
19. As instalações sanitárias e os vestiários não se comunicam diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios			
20. As portas externas das instalações sanitárias e os vestiários são dotadas			

de fechamento automático			
21. As instalações sanitárias possuem lavatórios e estão supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos			
22 Os coletores dos resíduos das instalações sanitárias e dos vestiários são dotados de tampa e acionados sem contato manual.			
23 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são de materiais que não transmitem substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, adequado estado de conservação e são resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção			
II. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	SIM	NÃO	NA
1. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.			
2. As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, são registradas.			
3. A área de preparação do alimento é higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.			
4 Não são utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas.			
5. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias utilizam uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.			
6. As áreas de higienização são abastecidas de água corrente quente e fria			
7 Os produtos utilizados na higienização dos alimentos estão regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado			
III. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	SIM	NÃO	NA
1. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas.			
2. É empregado o controle químico sendo o mesmo executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde			
IV. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	SIM	NÃO	NA
1. É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos.			
2. A potabilidade é atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.			
3. O gelo para utilização em alimentos é fabricado a partir de água potável, e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.			
4. É realizada higienização da caixa de água semestralmente			
V. MANEJO DOS RESÍDUOS	SIM	NÃO	NA
1. Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos são dotados de tampas acionadas sem contato manual.			
2. Os resíduos são freqüentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos.			

VI. MANIPULADORES	SIM	NÃO	NA
1. Os manipuladores apresentam-se com uniformes compatíveis à atividade			
2. Os uniformes apresentam-se conservados e limpos			
3. Os uniformes são usados exclusivamente nas dependências internas do serviço de alimentação			
4.. Os manipuladores apresentam costeletas e bigode aparados em uso de barba			
5. É realizado procedimento correto de higienização de mãos durante a manipulação de alimentos			
6. Os manipuladores usam cabelos presos e protegidos na totalidade por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim			
7. Os manipuladores mantém suas unhas curtas e sem esmalte			
8. Durante a manipulação, são retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem			
9. As roupas e os objetos pessoais dos manipuladores são guardados em local específico e reservados para esse fim			
10. Os manipuladores utilizam calçados fechados e laváveis			
VII. MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS	SIM	NÃO	NA
1. A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens é realizada em área protegida e limpa			
2... As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são submetidos à inspeção e aprovados na recepção.			
3. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação é verificada nas etapas de recepção			
4. Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos são imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, são devidamente identificados e armazenados separadamente.			
5.. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes			
6.. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens estão adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização respeita o prazo de validade			
7.. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local.			
8. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação é verificada nas etapas de armazenamento			
VIII. PREPARAÇÃO DO ALIMENTO	SIM	NÃO	NA
1. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento estão em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.			
2. Durante a preparação dos alimentos, são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.			
3. Os funcionários que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a			

anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.			
4. As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis permanecem expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.			
5. Quando as matérias-primas e os ingredientes não são utilizados em sua totalidade, refrigerados e congelados são adequadamente acondicionados e identificados com as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.			
6. Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, procede-se à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.			
7. A eficácia do tratamento térmico é avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.			
8. O descongelamento é efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.			
9. Para conservação a quente, os alimentos são submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos são previamente submetidos ao processo de resfriamento.			
10. O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, é de 5 (cinco) dias.			
11. A temperatura de armazenamento é regularmente monitorada e registrada			
IX. EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO	SIM	NÃO	NA
1. As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório são mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias.			
2. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas são compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.			
3. Os manipuladores adotam procedimentos que minimizam o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.			
4. Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, são devidamente dimensionados,			
5. Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos estão em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.			
6. A temperatura desses equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos é regularmente monitorada.			
7. O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação dispõe de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.			
8. Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos,			

copos, talheres, são descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, são devidamente higienizados			
9.Os utensílios utilizados na consumação do alimento são armazenados em local protegido.			
10. Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não constituem fonte de contaminação para os alimentos preparados.			
11. A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, é reservada.			
X. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO	SIM	NÃO	NA
1. O serviço de alimentação dispõe de Manual de Boas Práticas			
2. O serviço de alimentação dispõe de Procedimentos Operacionais Padronizados.			
3. Esses documentos estão acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.			

Fonte: Adaptado BRASIL (2004), TANCREDI; SILVA; MARIN. (2006).

APENDICE D- ENTREVISTA COM RESPONSÁVEL E CARACTERIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Data: ___/___/___

1. Sexo ()feminino ()masculino
 2. Idade: () Até 20 anos ()De 21 a 30 anos ()De 31 a 40 anos ()De 41 a 50 anos ()De 51 a 60 anos ()Acima de 60 anos
 3. Escolaridade:
 () ensino fundamental incompleto () ensino fundamental completo
 () ensino médio incompleto () ensino médio completo
 () ensino superior incompleto () ensino superior completo
 () outros: _____
 4. Formação Específica como cozinheiro ou área afin
 () Cursos livres Quais? _____
 () Curso Técnico Quais? _____
 () Curso Tecnológico Quais? _____
 () Bacharelado Quais? _____
 5. Naturalidade() Rio de Janeiro_() outro estado (especificar): _____
 6. Tempo que reside no Rio de Janeiro _____ meses
 7. Renda familiar bruta em reais (salário mínimo de R\$ 510,00) - referência ano de 2010.
 () 1 salário mínimo () 2 salários mínimos () 5 ou mais salários mínimos
 () 3 salários mínimos () 4 salários mínimos No de pessoas dependentes desta renda: _____
 8. Bairro de residência: _____
 9. Cidade: _____
 10. Condições de habitação: () alvenaria () madeira () outro

 11. Qual a sua função no serviço?

 12. Quanto tempo você esta nesta função?
 () menos que 1 ano () 1 – 4 anos () 5 – 10 anos () > 10 anos
 13. Já exerceu alguma função na área de alimento anteriormente? () sim () não
- Qual ? _____ E por quanto tempo _____ meses
14. Como chegou a esta profissão? _____
 15. Pretende mudar de profissão? () sim () não
- Treinamento e Capacitação no trabalho**
16. Você já participou de algum treinamento para cozinheiro? () sim () não

17. Quantos Treinamentos você participou?
18. Quais assuntos foram abordados ?

19. O curso foi prático? () sim () não
20. Quando foi o último treinamento que você participou?

21. Você já participou de algum treinamento sobre higiene no trabalho? () sim () não
22. Quais os assuntos que você aprendeu no treinamento sobre higiene no trabalho:

23. Você se lembra de alguma questão específica que você aprendeu durante o treinamento? _____

Percepção de risco em segurança alimentar

24. Na sua opinião, quais são os principais procedimentos que podem causar riscos de contaminação do alimento?

25. Cite problemas que podem causar risco na contaminação de alimentos num ambiente de trabalho:

26. Na sua opinião quais são as medidas desejáveis que podem ser tomadas pelos supervisores (encarregados, líderes e chefes) e pelos gerentes num ambiente de trabalho qualquer para reduzir o risco de contaminação do alimento?

Caracterização Dos Serviços De Alimentação

27. Local (bairro) : _____
28. Dependência: _____
29. Tipo de refeição: () café da manhã () colação () almoço () lanche () jantar () ceia

30. Número de refeições diárias: () café da manhã () colação () almoço ()
lanche () jantar () ceia
31. Tipo de distribuição: _____
32. Número de manipuladores de alimentos : () feminino () masculino
33. Número de responsáveis técnicos:_() nutricionista () Gerente () Técnico em
Nutrição () Outros _____
34. Caracterização dos comensais atendidos: () funcionários da empresa ()
Visitantes () Outros _____
35. O controle da saúde dos cozinheiros : _____
36. Treinamento dos Cozinheiros () Sim () Não
37. Existe periodicidade no treinamento de cozinheiros? () Sim () Não ()
Semanal () mensal () Anual () eventual () Outros
38. Recursos utilizados () uso de meio eletrônico () aula expositiva () vídeos
() outros _____
39. Carga horária média de cada treinamento : _____ horas total
40. Local do treinamento: () na empresa () no serviço de alimentação ()
Local externo () Outros
41. O treinamento enfoca questões de segurança alimentar? () Sim () Não
42. Existe periodicidade no treinamento de segurança alimentar para cozinheiros?
() Sim () Não () Semanal () mensal () Anual () eventual ()
Outros
43. Recursos utilizados no treinamento de segurança alimentar () uso de meio
eletrônico () aula expositiva () vídeos () outros _____
44. Carga horária média de cada treinamento de segurança alimentar: _____
horas total
45. Local do treinamento de segurança alimentar: () na empresa () no serviço
de alimentação () Local externo () Outros
46. Tempo de formação do nutricionista responsável técnico: () até 2 anos ()
até 5 anos () até 7 anos () até 10 anos () acima de 10 anos () não
possui
47. Tipo de estabelecimento de formação : () Pública () Particular
48. Tipos de curso de atualização ou pós graduação relacionados a controle de
qualidade: () atualização () especialização () mestrado () doutorado

49. Considere a importância do treinamento de manipuladores de alimentos frente ao controle de qualidade de alimentos :

50. Liste os assuntos que você julga mais importantes para serem abordados em treinamento de manipuladores de alimentos

21. Você acha capacitação diferente de treinamento ? () Sim () Não

Justifique _____

APENDICE E-ENTREVISTA COM COZINHEIROS

Pesquisa: Percepção de risco e segurança alimentar na ótica de cozinheiros em Serviços de Alimentação

ENTREVISTA COM COZINHEIROS

1. Sexo()feminino ()masculino
- Idade: () Até 20 anos ()De 21 a 30 anos ()De 31 a 40 anos ()De 41 a 50 anos ()De 51 a 60 anos ()Acima de 60 anos
2. Escolaridade:
 - () ensino fundamental incompleto () ensino fundamental completo
 - () ensino médio incompleto () ensino médio completo
 - () ensino superior incompleto () ensino superior completo
 - () outros: _____
3. Formação Específica
4. () Cursos livres Quais? _____
 - () Curso Técnico Quais? _____
 - () Curso Tecnológico Quais? _____
 - () Bacharelado Quais? _____
5. Naturalidade() Rio de Janeiro_() outro estado (especificar): _____
6. Tempo que reside no Rio de Janeiro _____ meses
7. Renda familiar bruta em reais (salário mínimo de R\$ 510,00) - referência ano de 2010.
 - () 1 salário mínimo () 2 salários mínimos () 5 ou mais salários mínimos
 - () 3 salários mínimos () 4 salários mínimos
8. No de pessoas dependentes desta renda: _____
9. Bairro de residência: _____
10. Cidade: _____
11. Condições de habitação: () alvenaria () madeira () outro _____
12. Qual a sua função no serviço?

13. Quanto tempo você esta nesta função?
 - () menos que 1 ano () 1 – 4 anos () 5 – 10 anos () > 10 anos
14. Já exerceu alguma função na área de alimento anteriormente? () sim () não
Qual ? _____ E por quanto tempo _____ meses
15. Como chegou a esta profissão?

16. Pretende mudar de profissão? _____ Sim _____ Não

Treinamento e Capacitação no trabalho

17. Você já participou de algum treinamento como cozinheiro? () sim () não
18. Quantos Treinamentos você participou?

19. Quais assuntos foram abordados ?

20. O curso foi prático? () sim () não

21. Quando foi o último treinamento que você participou?

22. Você já participou de algum treinamento sobre higiene no trabalho? () sim () não

23. Quais os assuntos que você aprendeu no treinamento sobre higiene no trabalho:

24. Você se lembra de alguma questão específica que você aprendeu durante o treinamento? _____

Percepção de risco em segurança alimentar

25. Na sua opinião, quais são os principais procedimentos que podem causar riscos de contaminação do alimento?

26. Na sua opinião quais são as medidas desejáveis que podem ser tomadas pelos supervisores (encarregados, líderes e chefes) e pelos gerentes num ambiente de trabalho qualquer para reduzir o risco de contaminação do alimento?

27. Todos os produtos de limpeza devem ser armazenados separados de alimentos ? () Sim () Não Por que ? _____

28. Você acha que deve ser realizado a higiene e desinfecção de verduras para o preparo de salada ? () Sim () Não Por que ? _____

29. Você acha que falar tossir ou espirrar pode “ prejudicar “ o alimento ? () Sim () Não Por que ? _____

30. Na sua opinião, os alimentos quando mal preparados podem causar doenças no ser humano? () Sim () Não Por que ? _____

31. Você acha importante lavar as mãos? () Sim () Não Por que ? _____

32. Você acha que os alimentos porcionados quando armazenados devem ser etiquetados com tipo e prazo de validade ? () Sim () Não Por que ? _____

33. Você acha importante manter as matérias-primas (batata , cenoura , farinhas), ou embalagens armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras e não no piso? () Sim () Não Por que ? _____

34. Você julga importante o uso de uniforme adequado, limpo , completo, trocados diariamente com protetor de cabelo e calçados fechados e sem uso de adornos ? () Sim () Não Por que ? _____

APENDICE F- CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÔMICAS DOS COZINHEIROS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

	SAI1	%	SAI2	%	SAI3	%	SAC1	%	SAC2	%	SAC3	%	SAI	%	SAC	%	Total	%
Sexo																		
Feminino	3	42,86	3	50	2	100	1	14,29	-	-	-	-	8	53,33	1	5,56	9	27,27
Masculino	4	57,14	3	50	-	-	6	85,71	8	100	3	100	7	46,67	17	94,4	24	72,73
Total	7	100	6	100	2	100	7	100	8	100	3	100	15	100	18	100	33	100,0
Faixa etária																		
Até 20 anos	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	33,3	0	0	1	5,56	1	3,03
De 21 a 30 anos	3	42,86	2	33,33	-	-	3	42,86	4	50	2	66,7	5	33,33	9	50	14	42,00
De 31 a 40 anos	2	28,57	-	-	-	-	2	28,57	1	13	-	-	2	13,33	3	16,7	5	15,15
De 41 a 50 anos	2	28,57	3	50	1	50	2	28,57	2	25	-	-	6	40	4	22,2	10	30,30
De 51 a 60 anos			1	16,67	1	50	-	-	1	13	-	-	2	13,33	1	5,56	3	9,09
Total	7		6	100	2	100	7	100	8	100	3	100	15	100	18	100	33	100,0
	SAI1	%	SAI2	%	SAI3	%	SAC1	%	SAC2	%	SAC3	%	SAI	%	SAC	%	Total	%
Escolaridade																		

Ensino fundamental incompleto	1	14,29	3	50	1	50	5	71,43	5	63	-	-	5	33,33	10	55,6	15	45,45
Ensino fundamental completo	2	28,57	2	33,33	-	-	-	-	-	-	-	-	4	26,67	0	0	4	12,12
Ensino médio incompleto	4	57,14	1	16,67	0	0	1	14,29	1	13	2	66,7	5	33,33	4	22,2	9	27,27
Ensino médio completo	-	-	-	-	1	50	1	14,29	2	25	1	33,3	1	6,67	4	22,2	5	15,15
Total	7	100	6	100	2	100	7	100	8	100	3	100	15	100	18	100	33	100

Naturalidade

Região Sudeste

	SAI1	%	SAI2	%	SAI3	%	SAC1	%	SAC2	%	SAC3	%	SAI	%	SAC	%	Total	%
Rio de janeiro	6	85,71	5	83,3	2	100	1	14,29	0	0	0	0	13	86,67	1	5,56	14	42,42
Minas gerais	1	14,29	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	6,67	-	-	1	3,03
Total Região Sudeste	7	100	5	83,3	2	100	1	14,29	0	0	0	0	14	93,33	1	5,56	15	45,45

Região Nordeste																		
Maranhão	-	-	-	-	-	-	1	14,29	-	-	1	33,3	-	-	2	11,11	2	6,06
Paraíba	-	-	1	16,67	-	-	1	14,29	3	38	-	-	1	6,67	4	22,22	5	15,15
Pernambuco																		
Pernambuco	-	-	-	-	-	-	-	-	1	13	-	-	-	-	1	5,56	1	3,03
Ceará	-	-	-	-	-	-	4	57,14	1	13	2	66,7	-	-	7	38,89	7	21,21
Piauí	-	-	-	-	-	-	-	-	2	25	-	-	-	-	2	11,11	2	6,06
Total Região Nordeste	-	-	1	16,67	0	0	6	85,71	7	88	3	100	1	6,67	16	88,89	17	51,52
Região norte																		
Pará	-	-	-	-	-	-	-	-	1	13	-	-	-	-	1	5,56	1	3,03
Total Região Norte	-	-	-	-	-	-	-	-	1	13	-	-	-	-	1	5,56	1	3,03

Fonte: A autora

ANEXO A— CLASSIFICAÇÃO E DEFINIÇÃO DOS DIFERENTES TIPOS DE ESTABELECIMENTOS DE ALIMENTOS, DE ACORDO COM SUA RELAÇÃO COM O CONSUMIDOR

TIPO	TIPO /ANO	ORIGEM	DEFINIÇÃO
ESTABELECIMENTO DE ALIMENTOS	Dec. Lei986/69	Ministério da Saúde	Local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite para venda, distribua ou venda alimento, matéria prima alimentar, alimento in natura, aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com estes
	Portaria CVS– 6/99, alt. pela port. 18/2008 MS	CVS - Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo	Estabelecimentos que fabricam, manipulam, embalam, importam: aditivos, complementos nutricionais, alimentos para fins especiais, embalagens, que por sua vez só podem funcionar sob a responsabilidade de um técnico legalmente habilitado.
SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	RDC 216/04	ANVISA	Estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.
SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	Portaria 445/00	CLF/RJ Coord. de	Estabelecimento comercial onde se preparam e servem alimentos, refeições e bebidas de diversos

COMERCIAL			Licenciamento e Fiscalização da SMF/RJ	gêneros, por meio de práticas variadas. Como por exemplo: restaurantes, cantinas, bufes e congêneres.
SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO INSTITUCIONAL		Livro/2005	Wandelli	Serviço de alimentação alocado em instituições, onde se preparam e servem refeições, para uma coletividade e que deve garantir a ingestão necessária de nutrientes. Podendo também ser classificado como UAN.
UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)		Livro/2006	Teixeira <i>et al.</i>	A UAN é uma unidade de trabalho com atividades relacionadas à alimentação e nutrição, independente da situação que ocupa na escala hierárquica.
		Livro/1997	Proença	Alimentação coletiva com relação de catividade com o comensal que fornece refeição equilibrada nutricionalmente apresentando bom nível de sanidade.
		Artigo/2007	Colares e Freitas	São unidades, cuja finalidade é administrar a produção de refeições nutricionalmente equilibradas com bom padrão higiênico-sanitário para consumo

			fora do lar
UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES (UPR)	Artigo/ 2005	Sousa et al	E a denominação comum da segmentação coletiva e comercial na produção de refeições
UNIDADE DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (UND)	Artigo/ 2005	Jorge	Produz bens de consumo e presta serviços, fornecendo assistência dietoterápica adequada à clientela assistida, desenvolvendo ainda, atividades de ensino, pesquisa e controle de qualidade

Fonte: SILVA et al(2010)

ANEXO B—PROJETO DE LEI 6049/2005



CÂMARA DOS DEPUTADOS

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA
REDAÇÃO FINAL
PROJETO DE LEI Nº 6.049-C DE 2005

Dispõe sobre a regulamentação do
exercício da profissão de
cozinheiro.

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

Art. 1º Considera-se cozinheiro, para efeitos desta Lei, aquela que manipula e prepara alimentos, observando os processos de cocção, os padrões de qualidade, os métodos de conservação e as boas práticas de manipulação dos alimentos em meios de hospedagem, restaurantes, bares, quiosques, hospitais, escolas, indústrias, residências e similares.

Art. 2º Somente poderão exercer a profissão de cozinheiro os portadores de comprovantes de habilitação em cursos ministrados por instituições oficiais ou privadas, nacionais ou estrangeiras ou aqueles que, na data de promulgação desta Lei, estejam exercendo efetivamente a profissão há, pelo menos, 3 (três) anos.

Art. 3º São atividades específicas do cozinheiro:

I - realizar os procedimentos de abertura e fechamento da área de trabalho:

- a) organizando os utensílios de trabalho; e
- b) preparando a mise en place;

II - manter higiene pessoal ao manusear alimentos e bebidas:



CÂMARA DOS DEPUTADOS

a) mantendo o corpo, as roupas e os calçados limpos e preparados para o trabalho, antes e durante o manuseio dos alimentos e bebidas;

b) higienizando as mãos, as unhas e os antebraços antes de realizar suas atividades;

c) respeitando as regras com relação ao afastamento do profissional de atividades de manipulação de alimentos, em caso de ferimentos e outras afecções na pele que propiciem contaminação; e

d) identificando e desenvolvendo hábitos no trabalho que previnam a contaminação dos alimentos;

III - utilizar adequadamente todos os equipamentos e utensílios básicos de cozinha;

IV - conhecer os procedimentos para ligar, desligar e limpar os equipamentos de cozinha;

V - medir, registrar e ajustar a temperatura no armazenamento e processamento de forma a promover a inocuidade dos alimentos:

a) utilizando termômetro e registrador de temperatura;

b) conhecendo os limites críticos para temperatura e tempo de armazenamento, processamento e serviço de acordo com as boas práticas e a legislação pertinente;

c) medindo e registrando o tempo e a temperatura e, se necessário, aplicando e documentando as ações corretivas para atender as boas práticas; e

d) aplicando as técnicas de manutenção dos alimentos quentes ou frios até o consumo;

VI - identificar os gêneros alimentícios de acordo com a sua classificação: frutas, legumes, verduras, tubérculos, cereais, ovos, laticínios, aves, peixes, crustá-



ceos, carnes, farináceos, grãos, ervas, condimentos, massas, conservas, entre outros;

VII - conhecer os ingredientes e os insumos básicos da cozinha e as alternativas de substituição;

VIII - pré-preparar os alimentos:

a) limpando e marinando carnes, aves, pescados e vegetais;

b) porcionando alimentos;

c) preparando molhos;

d) pré-cozinhando alimentos; e

e) utilizando as técnicas adequadas de refrigeração, congelamento, descongelamento e dessalgue para garantir a segurança dos alimentos;

IX - preparar os alimentos:

a) aplicando os processos de cocção com a utilização dos produtos alimentícios específicos das receitas;

b) empregando as técnicas de combinação de alimentos de acordo com cor, textura, aroma, paladar e aspecto visual;

c) preparando os pratos, com a observação dos critérios de: higienização dos gêneros alimentícios, corte, gramaturas e métodos de cocção;

d) empregando de forma adequada as técnicas de manipulação e processamento dos alimentos;

X - prevenir a contaminação dos alimentos:

a) mantendo a área de trabalho, os equipamentos e os utensílios em condições higiênico-santárias conforme as boas práticas, a legislação pertinente e as recomendações fornecidas pelos fabricantes dos produtos para higienização dos equipamentos e dos utensílios;



CÂMARA DOS DEPUTADOS

4

b) limpando e sanitizando a área de trabalho, os equipamentos e os utensílios;

c) higienizando os alimentos de acordo com a legislação, as boas práticas e as instruções específicas de rotulagem;

d) manuseando alimentos, com a observação das condições apropriadas, inclusive quanto ao uso de luvas, tábuas de corte e outros utensílios;

e) preparando os alimentos com utensílios adequados e em superfícies higienizadas;

f) identificando a ocorrência de vetores e pragas e aplicando procedimentos operacionais para prevenir a infestação de acordo com a legislação e as boas práticas;

XI - por em prática as técnicas adequadas de utilização de sobras na cozinha;

XII - tratar o lixo:

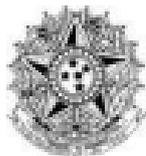
a) mantendo os recipientes de lixo devidamente limpos, forrados e tampados;

b) removendo o lixo para áreas apropriadas;

c) armazenando-o em recipientes cobertos;

d) classificando e separando o lixo orgânico do inorgânico;

XIII - atender e resolver adequadamente os problemas e reclamações de clientes, tendo em conta a necessidade de assegurar um bom clima relacional.



CÂMARA DOS DEPUTADOS

5

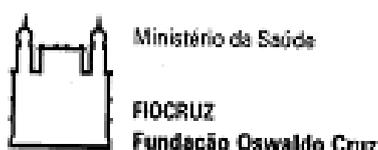
Art. 4º Esta Lei entra em vigor após a instituição do órgão fiscalizador da profissão de cozinheiro.

Sala da Comissão, em

Deputado JOÃO PAULO CUNHA
Presidente

Deputado MAURO BENEVIDES
Relator

ANEXOS C- APROVAÇÃO CÔMITE DE ÉTICA E PESQUISA



PARECER CONSUBSTANCIADO
(TERCEIRO)

CAAE N.º 0041.0.408.000-10

Protocolo n.º 2010/0117

Título do Projeto: Percepção de risco em segurança alimentar na ótica de manipuladores de alimentos em serviços de alimentação

Pesquisadora-responsável: Lidianc Amaro Martins

Classificação no Fluxograma: Grupo III

Data de recebimento pelo CEP: 03/nov/2010

Data da apreciação: 11/nov/2010, 3 e 19/mai/2011

A ser desenvolvido no âmbito da Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio da (EPSJV/FIOCRUZ), o projeto em questão integra o Programa de Mestrado Profissional em Educação Profissional em Saúde da EPSJV.

O estudo se propõe a avaliar a percepção de riscos em segurança alimentar junto à *manipuladores de alimentos* atuantes em serviços de alimentação localizados no Estado do Rio de Janeiro, bem como identificar as formas de capacitação e treinamento, além das práticas educativas, desenvolvidas a estes profissionais, tendo como base as diretrizes da RDC 216/04 da ANVISA/MS. Por fim, o projeto pretende ainda propor ações educativas.

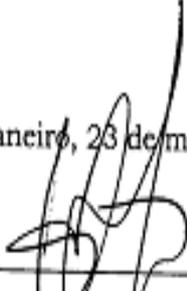
Para tanto, a autora propõe uma ampla revisão teórica sobre a segurança alimentar e a normatização da qualidade, a educação em saúde no contexto da segurança alimentar e a capacitação e treinamento do manipulador de alimentos. O estudo se pretende "exploratório, descritivo e aplicado". As unidades de análise serão estabelecimentos que oferecem serviços de alimentação, tanto coletiva (restaurantes, churrascarias, cafeterias, bares, padarias etc.) quanto os institucional (que prestam serviço nos segmentos comercial e industrial).

Após a terceira apreciação, o projeto e a documentação que compõem o protocolo apresentam-se de modo adequado às exigências da Resolução 196/96.

Pela análise procedida, este Comitê (registrado junto à CONEP - Cf. Ofício n. 2254/Carta n. 0078 - CONEP/CNS/MS, de 12 de agosto de 2010) considera o presente protocolo **aprovado**.

Ao final da pesquisa, um relatório sucinto nos deverá ser encaminhado, dando conta dos resultados finais da pesquisa.

Rio de Janeiro, 23 de maio de 2011.



André Vianna Dantas
(Coordenador do CEP/EPSJV)

André Vianna Dantas
Tecnologista em Saúde Pública
Mat. SAPE 1521947
EPSJV/FIBCRUZ