

Universidade Federal da Paraíba
Centro de Ciências Humanas Sociais e Agrárias
Colégio Agrícola Vidal de Negreiros
Curso Técnico em Nutrição e Dietética



Estágios Supervisionados 2020-1

*Materiais digitais
desenvolvidos em
estágios remotos em
tempo de pandemia
e fornecidos para
uma Unidade
Produtora de
Refeições*





ELABORAÇÃO:

**CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E
DIETÉTICA - CAVN/UFPB**

EQUIPE ORGANIZADORA:

Supervisoras

Dra. Esther Pereira da Silva Maria
Nutr. Aparecida Lopes C. da Silva
**Restaurante Universitário
Campus III -UFPB**

Orientadoras:

Dra. Amanda Marília da Silva Sant'Ana
Dra. Catherine Teixeira de Carvalho
Dra. Geiza Alves Azerêdo de Oliveira
Dra. Isabelle de Lima Brito Polari
Dra. Jossana Pereira de Sousa Guedes
(Docentes - CAVN/UFPB)

**APOIO:
UFPB/ CCHSA/CAVN**





ELABORAÇÃO:

CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA - CAVN/UFPA

AUTORES:

Discentes

Aline de Lima Pereira
Bruna da Silva Geraldo
Camila Melo dos Santos
Daniely Soares da Silva
Dayseane Pereira da Silva
Edylma Thais da Silva Floriano
Emilly Taynara Silva dos Santos
Erick Sabino Lima
Fernanda Ionara da Silva Sousa
Fernando José de Carvalho Filho
Franciely Fernandes de Alustau
Givanildo Alves Gomes
Helton Felipe Pereira
Janaina Melo dos Santos
João Paulo da Silva
Maiara Miranda da Silva
Manaisa Lima de Oliveira
Marcela Claudino dos Santos
Maria Antônia Evaristo de Souza Simões
Millena Ferreira dos Santos
Suelly do Nascimento Sousa

Docentes

Amanda Marília da Silva Sant'Ana
Catherine Teixeira de Carvalho
Geiza Alves Azerêdo de Oliveira
Isabelle de Lima Brito Polari
Jossana Pereira de Sousa Guedes





*Materiais digitais
desenvolvidos em
estágios remotos em
tempo de pandemia
e fornecidos para
uma Unidade
Produtora de
Refeições*





UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Valdiney Veloso Gouveia

Reitor

Liana Filgueira Albuquerque

Vice- Reitora

Terezinha Domiciano Dantas Martins

Diretora do Centro de Ciências Humanas Sociais e Agrárias

George Rodrigo Beltrão da Cruz

Vice Diretor do Centro de Ciências Humanas Sociais e Agrárias

Edvaldo Mesquita Beltrão Filho

Diretor do Colégio Agrícola "Vidal De Negreiros

Rodrigo Ronelli Duarte de Andrade

Vice - Diretor do Colégio Agrícola "Vidal De Negreiros

Ficha Catalográfica elaborada na Seção de Processos Técnicos

Biblioteca Setorial de Bananeiras – UFPB/CCHSA

Bibliotecária – Documentalista Laís Santos CRB 15/785

E79

Estágios supervisionados 2020.1: materiais digitais desenvolvidos em estágios remotos em tempo de pandemia e fornecidos para uma unidade produtora de refeições / Aline de Lima Pereira; Bruna da Silva Geraldo; Camila M. dos Santos...[et al]. – Bananeiras: UFPB, 2020.v.1

96 p.; il.

1. Estágio supervisionado. 2. Nutrição. 3. Dietética. 4. Manipulação de alimentos I. Universidade Federal da Paraíba. III. Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias. IV. Título.

UFPB/CCHSA/BS

CDU 613.2

Apresentação

Este material reúne as contribuições dos alunos do curso técnico em Nutrição e Dietética, período 2020.1, durante os estágios em Unidade Produtora de Refeições, que ocorreram, de forma remota, no Restaurante Universitário do campus III – UFPB.

Atendendo às demandas das supervisoras locais, foram elaborados materiais educativos sobre: 1) as novas condutas para o transporte e recebimento de gêneros; 2) higienização de alimentos, utensílios e superfícies; 3) sinalização de segurança para os usuários; 4) hábitos higiênicos dos colaboradores; e 5) higienização das áreas.

Desfrute deste material que foi pensado, planejado e elaborado com muito carinho e dedicação!

Catherine Teixeira de Carvalho

Coordenadora do Curso Técnico em Nutrição e Dietética

Agradecimentos

Nossos agradecimentos aos supervisores de estágios que embarcaram conosco neste inovador estágio remoto, nos dando apoio e dedicando seu tempo neste período de pandemia, onde as atividades diárias têm sido intensas.

Aos nossos queridos discentes concluintes do curso Técnico em Nutrição e Dietética que, mesmo sonhando e planejando a realização desta última de etapa, superaram a decepção de não poderem estar de forma presencial nos estágios, mas aceitaram a ideia e desenvolveram com muito empenho e compromisso todas as atividades e encontros propostos.

Ao Colégio Agrícola Vidal de Negreiros, vinculado ao Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias da Universidade Federal da Paraíba, por todo apoio e parceria fornecidos.

A todos professores, alunos e ex alunos do Curso Técnico em Nutrição e Dietética que de alguma forma, contribuíram para a realização desde projeto: Muito Obrigada!

Dra. Amanda Sant'Ana
Dra. Catherine Carvalho
Dra. Geiza Azerêdo
Dra. Isabelle Brito
Dra. Jossana Sousa

Sumário

1. Elaboração de material educativo sobre higienização das áreas para os colaboradores responsáveis pela limpeza do Restaurante Universitário do Campus III – UFPB.....8
2. Instruções de Trabalho (ITs) para Rotina Operacional em Tempos de Pandemia.....19
3. Recebimento de mercadorias.....48
4. Elaboração de material educativo sobre as mudanças no transporte de gêneros para Restaurante Universitário do Campus III – UFPB, com foco na COVID-19 e regulamentações vigentes.....63
5. Elaboração de material educativo para os usuários do Restaurante Universitário do Campus III – UFPB.....85

Estágio Supervisionado em Unidade Produtora de Refeições

Restaurante Universitário
Campus III - UFPB

Supervisoras:

Esther Pereira da Silva
Maria Aparecida Lopes C. da
Silva



Técnico em Nutrição e Dietética
CAVN | UFPB

Universidade Federal da Paraíba
Centro de Ciências Humanas,
Sociais e Agrárias
Colégio Agrícola Vidal de Negreiros

Curso Técnico em Nutrição e
Dietética

Estágios Supervisionados Remotos (2020.1)

Discentes

Fernanda Ionara da Silva Sousa
Fernando José de Carvalho Filho
Helton Felipe Pereira
Suélly do Nascimento Sousa

Orientadora

Profa. Amanda Marília da Silva
Sant'Ana

Bananeiras – PB
2020



Técnico em Nutrição e Dietética
CAVN | UFPB

Estágio Supervisionado em Unidade Produtora de ▶ Refeições (UPR)

Tema: Elaboração de material educativo sobre higienização das áreas para os colaboradores responsáveis pela limpeza do Restaurante Universitário do Campus III – UFPB.



Técnico em Nutrição e Dietética
CAVN | UFPB

Higienização de áreas

e sub áreas do RU

- . A higienização correta dos ambientes é muito importante
- . É necessário o uso de luvas e máscaras durante a higienização
- . Nos Lugares de intensa circulação, a higienização deve ser frequente ex: refeitório, vestiários e sanitários.
- . Sempre iniciar a limpeza pelos locais mais altos deixando o piso por último.

Atenção aos passos que devem ser seguidos para higienização desses espaços: pisos, paredes, ralos, bancadas, portas, teto, etc.:

1. Lavar com água e sabão/detergente;
2. Remover o sabão/detergente com água;
3. Desinfetar com solução clorada;
4. Enxaguar superfícies onde são dispostos os alimentos;
5. Deixar secar naturalmente, com pano (descartável para as bancadas e de algodão para pisos) ou com rodo de material plástico ou metálico para limpeza dos pisos (desinfetá-los após o uso).

Elaborado por:
HELTON FELIPE PEREIRA

Estagiário do Curso Técnico em
Nutrição e Dietética 2020.1

Colégio Agrícola Vidal de Negreiros
(CAVN/CCHSA/UFPB)





Higienização das áreas do Restaurante Universitário: capacitação para cuidados pós pandemia do Covid-19



Olá! Eu sou a Fernanda Ionara



Somos as estagiárias do RU e viemos aqui para falar com vocês um pouco sobre a higienização das áreas

E Eu sou a Suélyly Nascimento



O que é Higienização?

A higienização corresponde ao processo que envolve a limpeza seguida da desinfecção.

“Quando se fala em realizar uma higienização, você pode entender que a pessoa está fazendo uma limpeza, retirando as sujidades do ambiente, e que na sequência irá aplicar desinfetante, realizando uma desinfecção.”



(Miguel Sinkunas, 2020)

Qual a importância da higienização?

A limpeza é um fator importante em qualquer ambiente. O cuidado com a limpeza do restaurante é ainda mais relevante, pois não se trata apenas de aparência e, sim, de saúde.

Uma cozinha limpa evita os riscos de contaminação e mantém os alimentos mais seguros.



Quais as orientações básicas sobre higienização das áreas?

- Todas as superfícies que entram em contato com os alimentos devem ser sempre limpadas, para manter o local livre de poeira, sujeiras e restos de alimentos;
- A limpeza deve começar por lugares mais altos e ir descendo até o piso;
- Utilizar panos específicos para a limpeza do piso. Após utilizá-los, lavar em água e sabão, enxaguar e ferver por 15 minutos em panelas específicas para esta função



Quais as orientações básicas sobre higienização das áreas?

Sempre depois de terminar o trabalho de cada dia, limpar os pisos, os ralos e as paredes das áreas de processamento dos alimentos;



Ao utilizar produtos químicos na limpeza, seguir o modo de uso expresso no rótulo e observar se há registro no Ministério da Saúde. Caso contrário, não utilizar o produto.



Utensílios de limpeza usados nos vestiários e banheiros não devem ser utilizados nos locais de manipulação de alimentos, devendo ser exclusivos e identificados.



Quais produtos são recomendados no processo de limpeza?

- Detergente e sabão
- Álcool 70%
- Hipoclorito de Sódio (Água Sanitária)
- Alvejantes em geral



ATENÇÃO!

Os produtos utilizados na higienização das áreas do RU devem ser regularizados e aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária “ANVISA”.

Também é necessário que os produtos de limpeza sejam usados corretamente, seguindo as orientações contidas nos rótulos.



EPI's (Equipamento de Proteção individual)

Os EPI's são importantes no processo de higienização para seguranças dos profissionais que atuam na higienização dos ambientes, tais como:

- Luvas de proteção
- Botas antiderrapantes
- Máscaras
- Óculos de proteção
- Aventais impermeáveis



Qual a Frequência de limpeza/desinfecção?

- Intensificar a higienização dos sanitários e refeitórios, pois nestas áreas ocorrem maior contato das pessoas.
- A limpeza deve começar pelos locais mais altos e terminar no piso;
- Inicie limpezas pelas áreas menos sujas para as mais sujas.
- É recomendado lavar o piso duas vezes ao dia.



Cuidados com os materiais

• Todos os produtos de limpeza e desinfecção deverão ter seu uso aprovado previamente pelo controle da empresa, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação de alimentos. E também deverão ter uso autorizado pelos órgãos competentes.

• Deve-se dispor de recipientes adequados, em número e capacidade, necessários para depósitos de dejetos e/ou materiais não comestíveis.

• Devem ser tomadas precauções adequadas, para impedir a contaminação dos alimentos, quando as dependências, os equipamentos e utensílios forem limpos ou desinfetados com água e detergentes, ou com desinfetantes ou soluções destes.

Cuidados com os materiais

Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes seja necessário, o chão deve ser rigorosamente limpo, incluídos os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação de alimentos.

Não deverão ser utilizados nos procedimentos de higiene substâncias odorizantes e/ou desodorizantes, em qualquer de suas formas, nas áreas de manipulação dos alimentos, com objetivo de evitar a contaminação pelos mesmos e dissimulação dos odores.



Considerações Finais

Observa-se o quanto é importante e obrigatória a necessidade de fazer uma boa higienização do ambiente, incluindo todas as áreas do RU (Recepção, estocagem, cocção e distribuição) para, juntamente com a higiene pessoal e de alimentos, garantir que as refeições sejam produzidas com controle de qualidade higiênico-sanitário, e que não sejam veículos de contaminação.

Devido a pandemia do novo coronavírus, a capacitação dos colaboradores responsáveis pela higienização das páreas do RU deve ser reforçada, pois a higienização de uma UPR (Unidade Produtora de Refeição) é de extrema importância na promoção da saúde do consumidor e dos colaboradores.



REFERÊNCIAS

- BRASIL. Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997- MAPA. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 08 set. 1997.
- Saiba por que a limpeza de restaurante é algo fundamental. BC, 2019. Disponível em: <http://blog.brilhanteclean.com.br/saiba-por-que-a-limpeza-de-restaurante-e-algo-fundamental/#:~:text=Uma%20cozinha%20limpa%20evita%20os,dia%20com%20a%20Vigil%C3%A2ncia%20Sanit%C3%A1ria>. Acesso em: 07/10/2020
- Qual a diferença entre limpeza, higienização, sanitização, desinfecção e esterilização?. Portal Hospitais Brasil, 2020. Disponível em: < <https://portalhospitaisbrasil.com.br/qual-a-diferenca-entre-limpeza-higienizacao-sanitizacao-desinfeccao-e-esterilizacao/>>Acesso em: 06/10/2020
- Higienização Contra o Coronavírus- Cuidados com Alimentos e Objetos Pessoais. Dra Keilla Freitas, 2020. Disponível em: < <https://www.drakeillafreitas.com.br/higienizacao-contr-o-coronavirus-cuidados-com-alimentos-e-objetos-pessoais/>>Acesso em: 05/10/2020
- Higienização dos refeitórios. Orientações para o convívio seguro, 2020. Disponível em: < <https://www.unicamp.br/unicamp/cartilha-covid-19/higienizacao-dos-refeitorios>>Acesso em: 08/10/2020
- Manual de Procedimentos de Limpeza Durante a Pandemia. Abralimp, 2020. Disponível em: [https://www.abralimp.org.br/arquivo/Manual-de-Procedimentos-de-Limpeza-durante-a-pandemia-COVID-19-\(Coronav%C3%ADrus\).pdf](https://www.abralimp.org.br/arquivo/Manual-de-Procedimentos-de-Limpeza-durante-a-pandemia-COVID-19-(Coronav%C3%ADrus).pdf) Acesso em: 08/10/2020



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CAMPUS III – BANANEIRAS-PB



Orientadora: Prof. Amanda Sant'Ana

Supervisoras: Esther Pereira e Maria Aparecida Lopes

OBRIGADA!



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
COLEGIO AGRICOLA VIDAL DE NEGREIROS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CAMPUS III

ORIENTAÇÕES GERAIS PARA COLABORADORES DO SETOR DE LIMPEZA DO RU, PARA RETORNO PÓS PANDEMIA

Elaborado por:
Fernando José de Carvalho Filho

Estagiário do Curso Técnico em
Nutrição e Dietética
(CAVN/UFPB)



1º DIÁLOGO ENTRE OS COLABORADORES

O diálogo é importante para reforçar os cuidados a serem seguidos com os procedimentos de higiene em todas as áreas do RU.

2º LAVAGEM DAS MÃOS

É importante que todos os colaboradores estejam cientes da importância da lavagem correta das mãos. Para isso, as pias devem estar sempre abastecidas com água, sabão, papel toalha e álcool 70%.

3º ÁLCOOL NOS AMBIENTES DO RU

Disponibilizar álcool em gel em todos os ambientes e em locais estratégicos, mantendo frascos para os colaboradores e comensais, na área de recepção, estocagem, cocção e distribuição dos alimentos, inclusive perto do bufê de comida.

4º REORGANIZAÇÃO

Repensar e reorganizar o espaço entre mesas, cadeiras, móveis em geral e equipamentos, objetivando aumentar o distanciamento 17

5º REDOBRAR A ATENÇÃO NA HIGIENIZAÇÃO DE PRATOS E TALHERES:

O colaborador encarregado de manipular os utensílios sujos deve utilizar luvas, principalmente ao retirar restos de alimentos. A equipe também deve lavar bem as mãos antes de ofertar pratos e talheres limpos para os comensais, pois quanto menos contato, melhor. O procedimento deve ser mostrado ao cliente.

6º FREQUÊNCIA DE LIMPEZA

A frequência de limpeza no RU deve ser aumentada. Mesas, utensílios e tudo que os comensais e colaboradores tocam devem ser higienizados.

7º VENTILAÇÃO DO AMBIENTE

Certificar que todas as áreas, principalmente a cozinha e salão de refeições estejam bem ventilados. Em ambientes com ar condicionado, estes devem ser mantidos com o filtro limpos e a manutenção em dia.

Universidade Federal da Paraíba
Centro de Ciências Humanas,
Sociais e Agrárias
Colégio Agrícola Vidal de Negreiros

Curso Técnico em Nutrição e
Dietética

Estágios Supervisionados Remotos (2020.1)

Discentes

Dayseane Pereira da Silva
Franciely Fernandes Alustau
Givanildo Alves Gomes
Manaisa Lima de Oliveira
Marcela Claudino dos Santos

Orientadora

Profa. Catherine Teixeira de Carvalho

Bananeiras – PB
2020



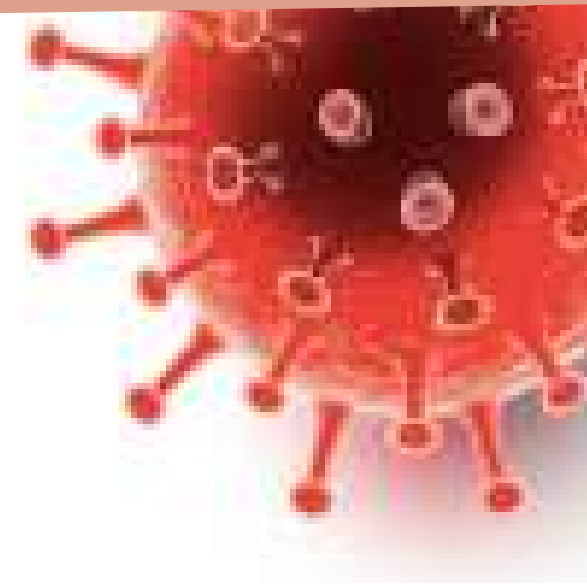
Técnico em Nutrição e Dietética
CAVN | UFPB

Estágio Supervisionado em Unidade Produtora de ▶ Refeições (UPR)

Tema: Instruções de Trabalho
(ITs) para Rotina
Operacional em Tempos
de Pandemia



Técnico em Nutrição e Dietética
CAVN | UFPB

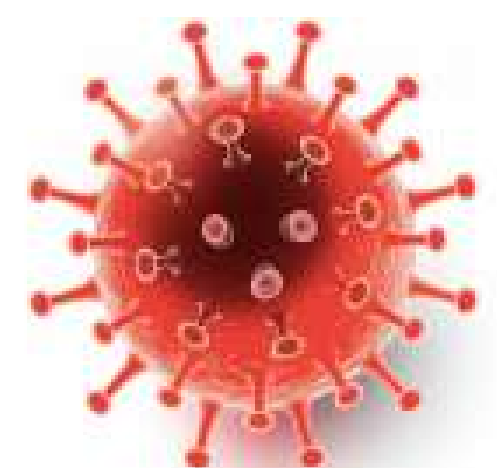
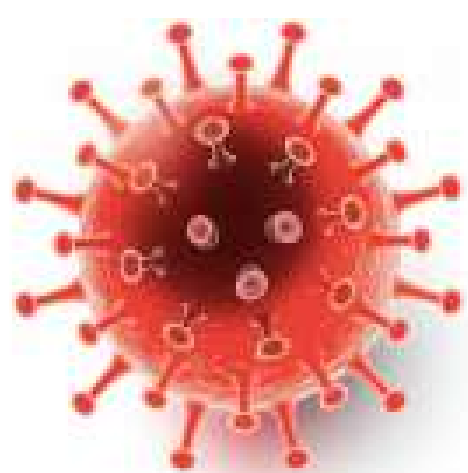
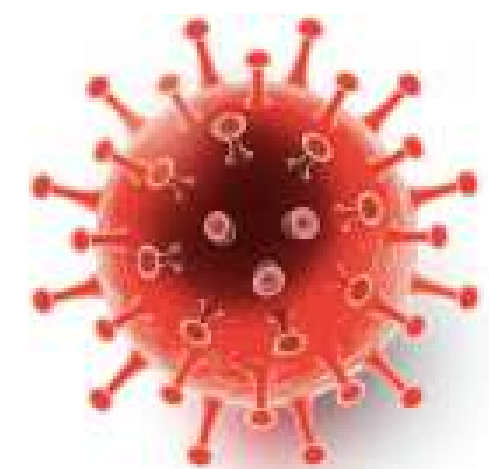


Restaurante Universitário

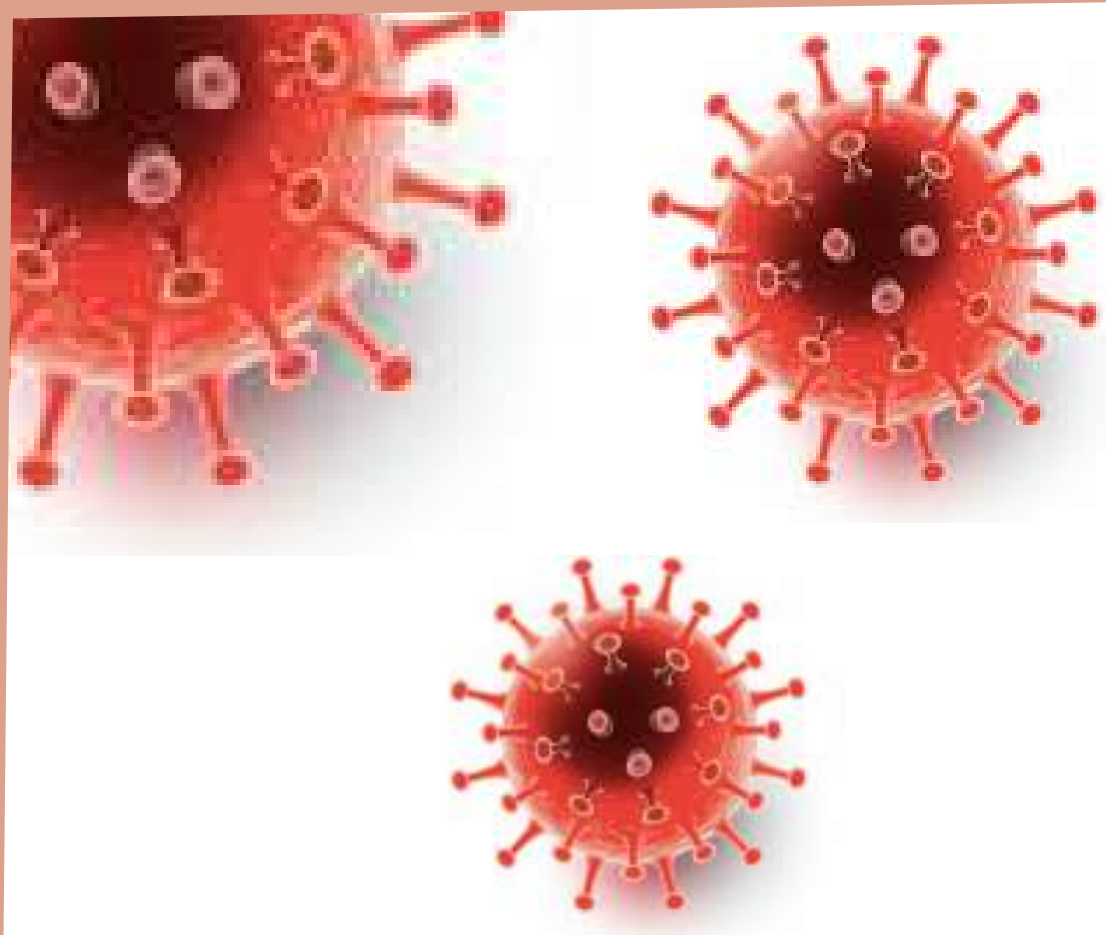
UFPB



**Instruções de Trabalho
(ITs) para Rotina
Operacional em Tempos
de Pandemia**



**Campus III
Bananeiras - PB
2020**



Iniciativa:
Curso Técnico em Nutrição e Dietética - CAVN
Gestão Técnica do RU

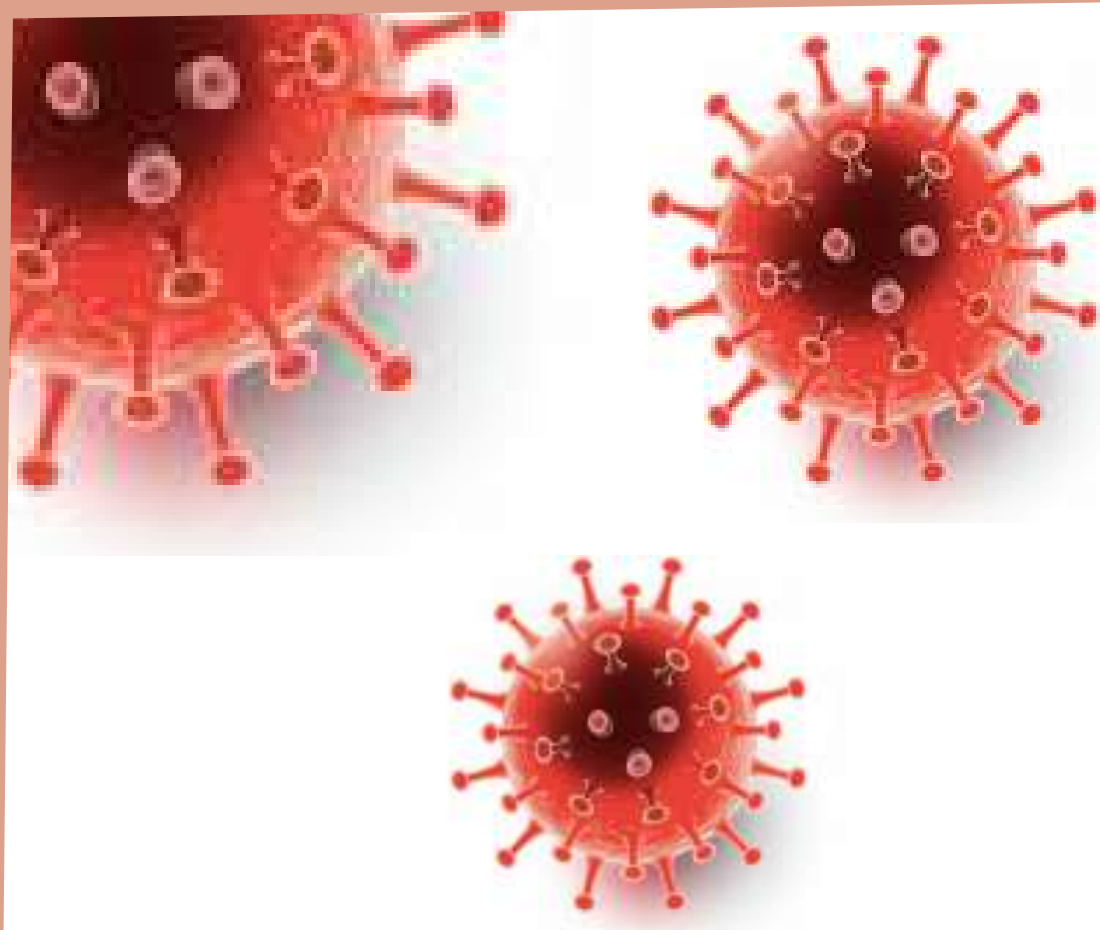
Equipe organizadora:
Profa Dra Catherine Teixeira de Carvalho
(Docente CAVN/ UFPB)
Dra Esther Pereira da Silva
Ms. Maria Aparecida Lopes
(Nutricionistas do RU)

Discentes:
Dayseane Pereira da Silva
Franciely Fernandes Alustau
Givanildo Alves Gomes
Manaisa Lima de Oliveira
Marcela Claudino dos Santos

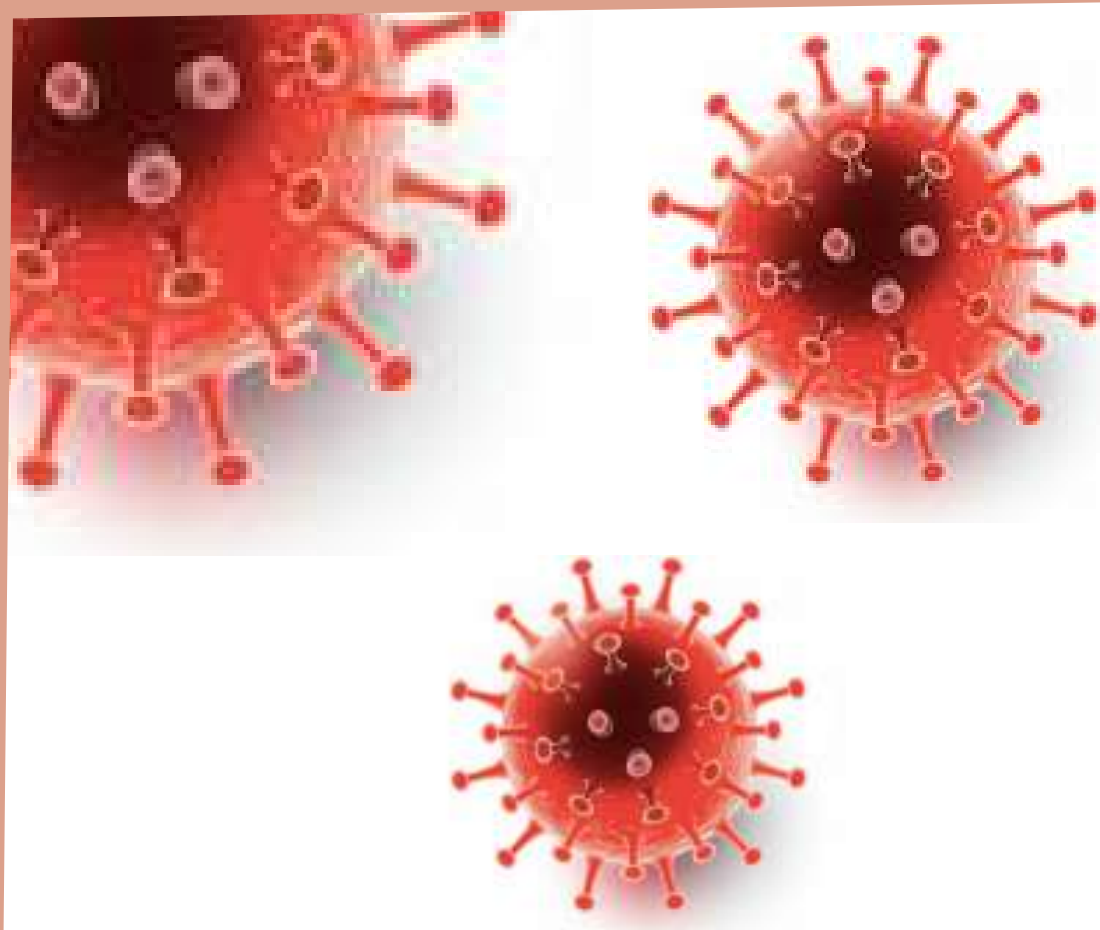
Apoio:



Bananeiras - PB
2020



SUMÁRIO	Páginas
1. Conceito e tempo de incubação do Coronavírus-----	01
2. Sintomas e transmissão do Coronavírus-----	02
3. Adoção de medidas de prevenção para UPR-----	03 a 05
4. Instrução de trabalho - IT-01: Uso de Equipamento de Proteção Individual EPIs--	06
5. Importância do Distanciamento Social-----	07
6. Instrução de trabalho - IT-02: Regras para o Distanciamento Social em UPR-----	08
7. Instrução de trabalho - IT-03: Higiene do Manipulador-----	09
8. Instrução de trabalho - IT-04: Higiene das Mãos-----	10 e 11
9. Instrução de trabalho - IT-05: Higiene das Instalações-----	12
10. Instrução de trabalho - IT-06: Higiene Manual dos Equipamentos-----	13
11. Instrução de trabalho - IT-07: Higiene Manual dos Equipamentos refrigerados--	14
12. Instrução de trabalho - IT-08: Higiene Manual dos Utensílios-----	15 e 16
13. Instrução de trabalho - IT-09: Regras para Descongelamento e Corte de Carnes	17
14. Instrução de trabalho - IT-10: Regras para o Porcionamento de Marmitas com	18 e 19
Controle de Tempo x Temperatura-----	
15. Boas práticas de Fabricação-----	21 e 22
16. Referências-----	22



Ficha Catalográfica elaborada na Seção de Processos Técnicos
Biblioteca Setorial de Bananeiras – UFPB/CCHSA
Bibliotecária – Documentalista Laís Santos CRB 15/785

C331i Carvalho, Catherine Teixeira de

Instruções de trabalho(ITs) para rotina operacional em tempos de pandemia / Catherine Teixeira de Carvalho; Ester Pereira da Silva; Maria Aparecida Lopes. – Bananeiras: UFPB, 2020.

27 p.; il.

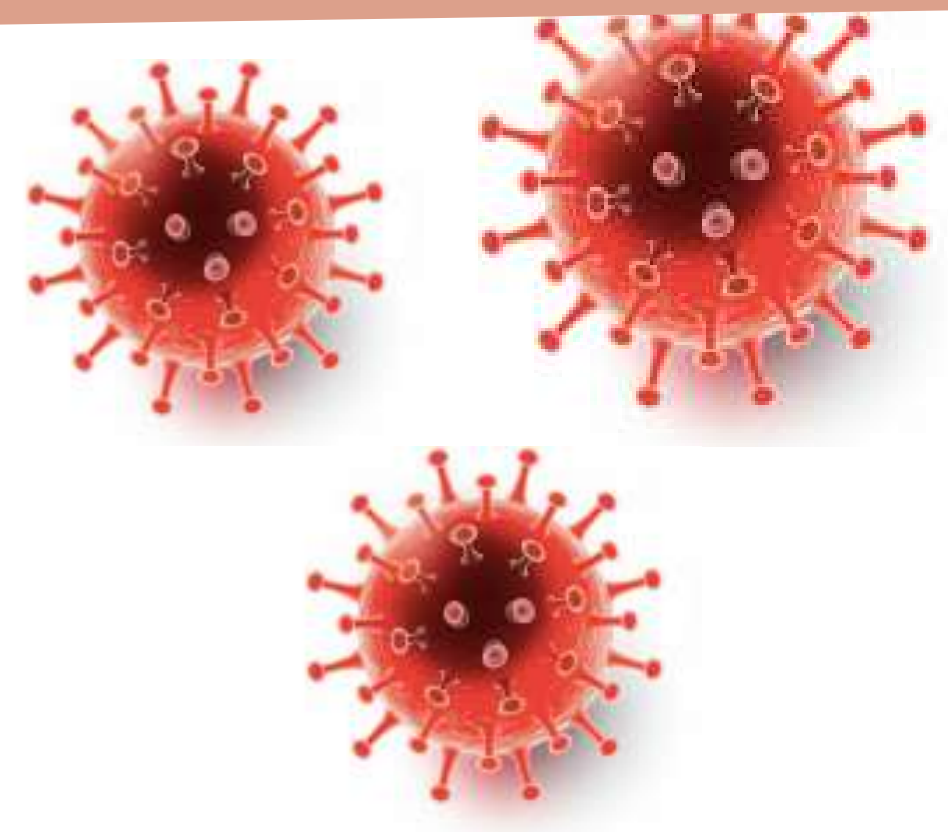
1. Segurança alimentar. 2. Covid -19. 3. Instruções de trabalho. 4. Manipulação de alimentos I. Universidade Federal da Paraíba. III. Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias. IV. Título.

UFPB/CCHSA/BS

CDU 614.4

**Bananeiras - PB
2020**

O que é o coronavírus?



A doença provocada pelo novo Coronavírus é denominada oficialmente como COVID-19, sigla em inglês para “ coronavirus disease 2019” (doença por coronavírus 2019, na tradução).

O Coronavírus (CID10) é uma família de vírus que causam infecções respiratórias. O novo agente do coronavírus foi descoberto em 31/12/19 após casos registrados na China. Provocando a doença chamada de COVID-19.



Período de incubação

Período de incubação é o tempo que leva para os primeiros sintomas aparecerem desde a infecção por coronavírus, que pode ser de 2 a 14 dias.



Sintomas?



Sintomas da covid-19*

Sintomas mais comuns



Fonte: BBC News Brasil/ OMS (2020)

Transmissão?

A transmissão dos coronavírus costuma ocorrer pelo ar ou por contato pessoal com secreções contaminadas, como:



Fonte: OMS (2020)

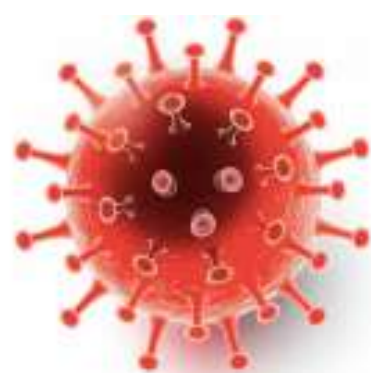
Adoção de medidas de prevenção para a UPR



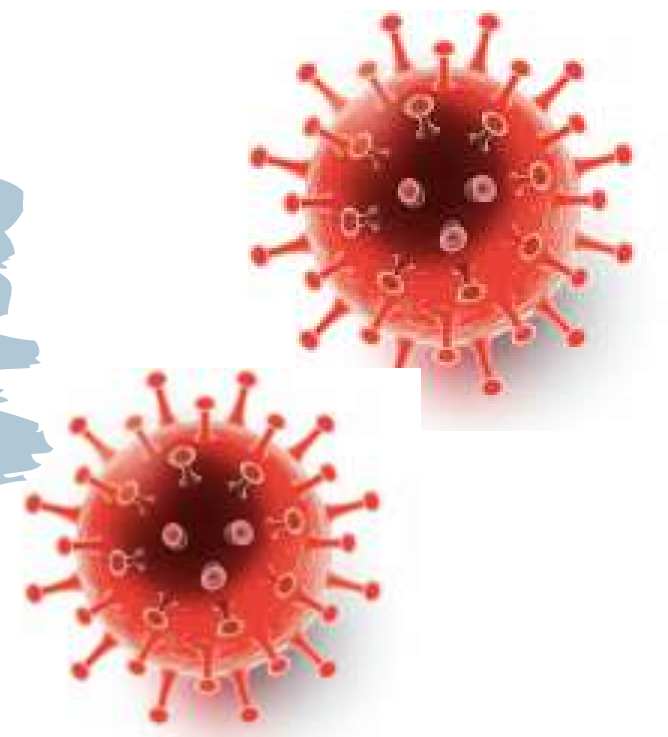
Com a pandemia, toda a nossa rotina doméstica, dos estabelecimentos comerciais e industriais precisou se modificar para tentar diminuir a transmissão da doença.

Desta forma, as Unidades produtoras de refeições (UPRs) como são os Restaurantes Universitários, também deverão adotar medidas de prevenção durante toda a cadeia de produção, desde o transporte até a distribuição, para garantir a oferta de alimentos seguros aos seus usuários. Além disso, devem construir ações que proporcionem diminuir o risco de contágio do coronavírus entre seus colaboradores

Portanto, inserido nesta nova realidade que estamos vivenciando, iremos aqui apresentar orientações com instruções de trabalho (Its) para áreas do fluxo de produção e colaboradores do Restaurante Universitário campus III Bananeiras.



Adoção de medidas de prevenção para a UPR



Uso de equipamentos de Proteção individual EPI`s

O que significa
equipamento
de proteção
individual?



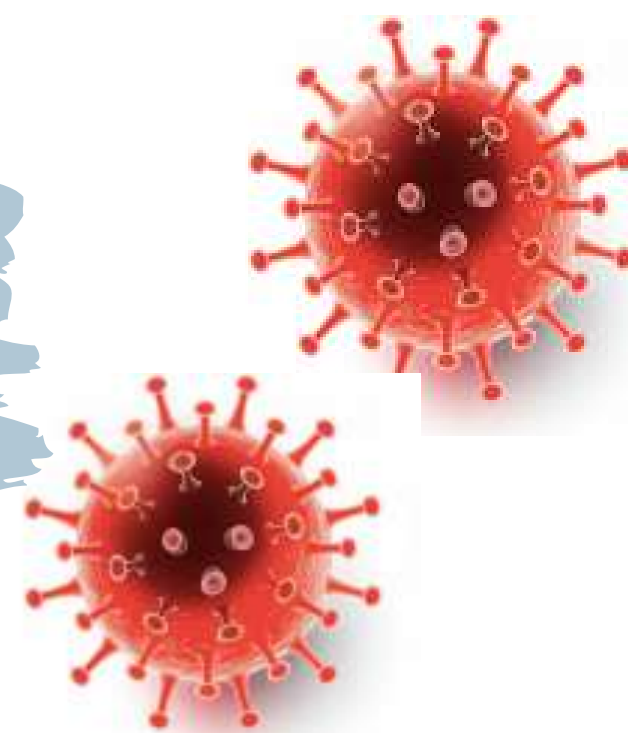
EPI significa Equipamento de Proteção Individual e é definido pela Norma Regulamentadora nº 06 (NR-06) do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE) como sendo:

“todo dispositivo ou produto, de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho”

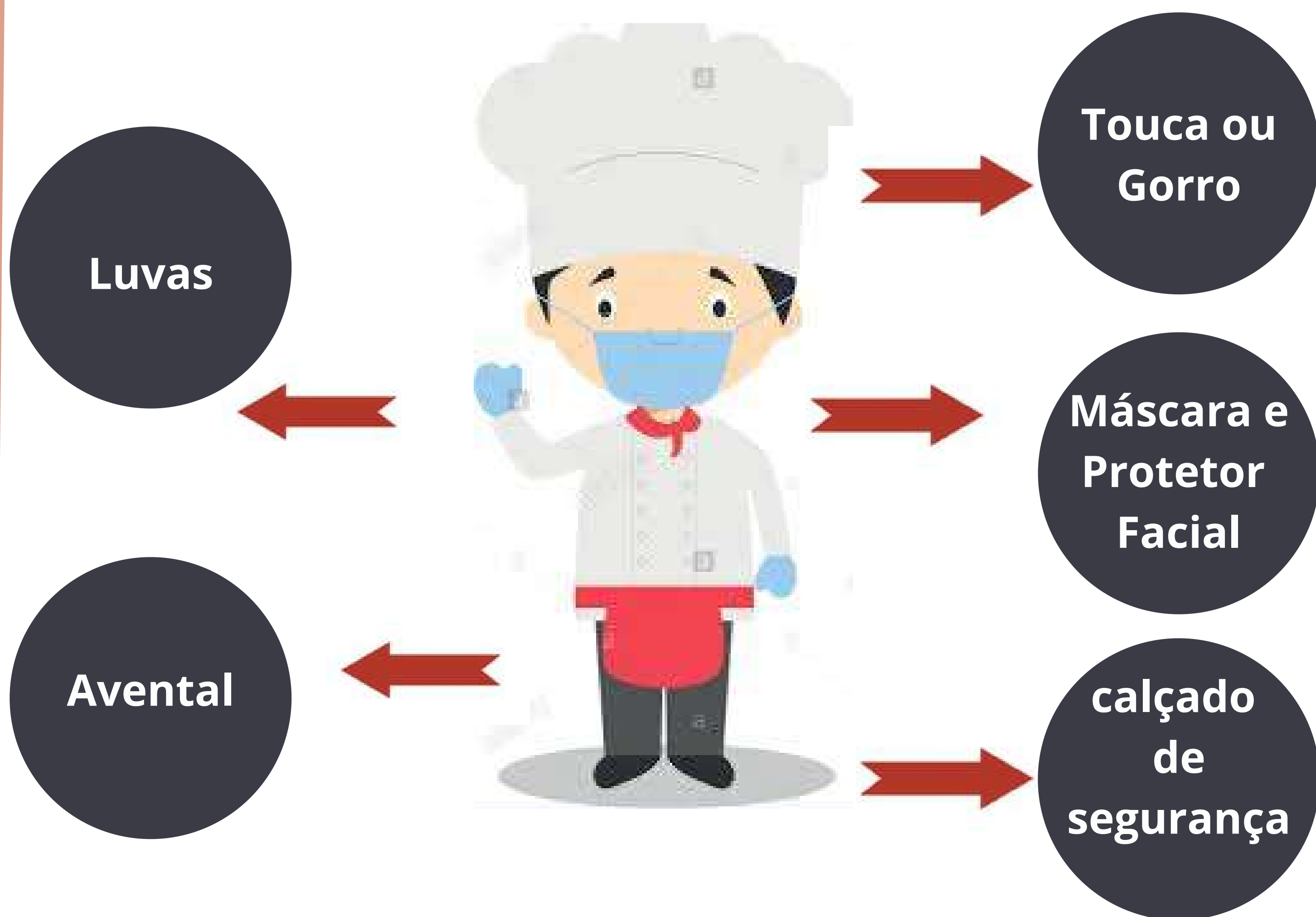
Esses são responsáveis pela proteção e integridade do indivíduo com o intuito também de minimizar os riscos ambientais do ambiente de trabalho e promover a saúde, bem estar e evitar os acidentes e doenças ocupacionais.



Adoção de medidas de prevenção para a UPR



Uso de equipamentos de Proteção individual EPI`s

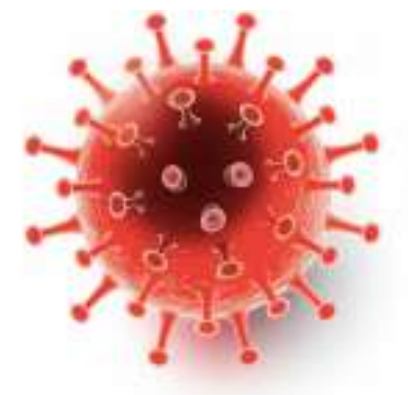


IT- 01

Uso de Equipamentos de Proteção individual EPI`S

Responsável: Todos os colaboradores do setor

Frequência: Diariamente



1- O uso da máscara é obrigatório, sendo ela uma barreira contra os vírus, a mesma é de uso individual, e que seja trocada a cada 2hrs



2- O uso de gorros ou toucas descartáveis proporciona barreira contra a queda de cabelos sobre o local de trabalho.



3- Utilize calçados de segurança, que ofereça conforto e proteja contra quedas, respingos etc.



4- utilizar a Barreira de acrílico que protege o terço médio inferior da face, usados na proteção dos olhos e face contra possíveis respingos de gotículas nasais. NUNCA usar em ambiente próximo ao fogo.

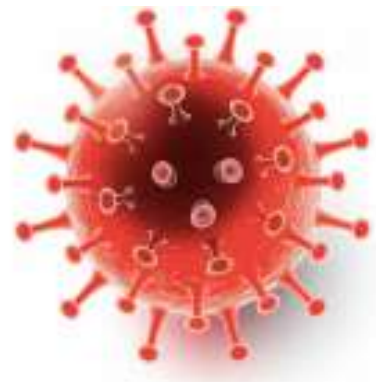


5- Usar o equipamento de proteção descartável, não devendo ser lavadas e nem reutilizadas, trocar sempre que terminar alguma atividade.



6- O avental ou jaleco deve ser sempre usados, independentemente da utilização de roupa branca, pois contribui como barreira de proteção da roupa pessoal ou doma.

IMPORTÂNCIA DO DISTANCIAMENTO SOCIAL NA UPR



O que é o distanciamento social?

O distanciamento social inclui uma série de medidas para a diminuição do contato entre as pessoas de uma população, a fim de evitar o contágio entre elas por alguma doença.

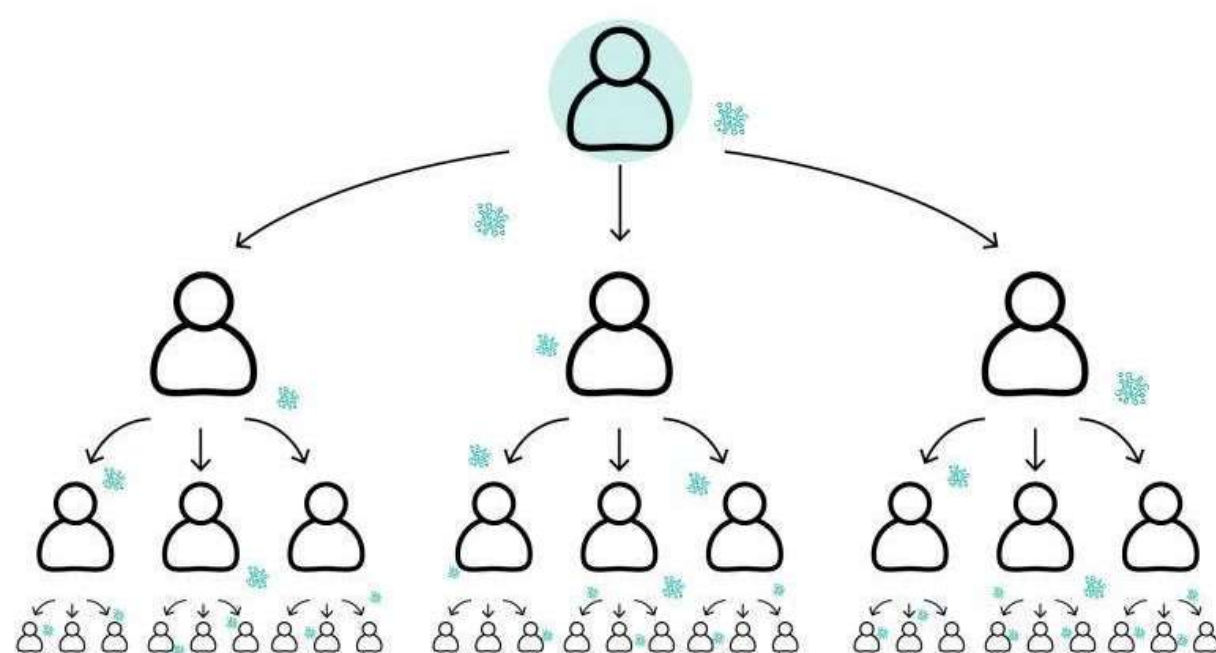
Durante o distanciamento social, todos os setores da população são afetados de alguma forma.

Aglomerações não são permitidas, eventos devem ser cancelados, atividades não essenciais podem ter seu funcionamento interrompido, e escolas podem adotar regimes de aulas não presenciais, por exemplo



Porque a taxa de contaminação do Covid-19 é considerada elevada

Cada pessoa infectada com o vírus contamina outras três pessoas. Muitas vezes, a doença não apresenta sintomas, o que eleva a propagação.



Por isso a importância do distanciamento

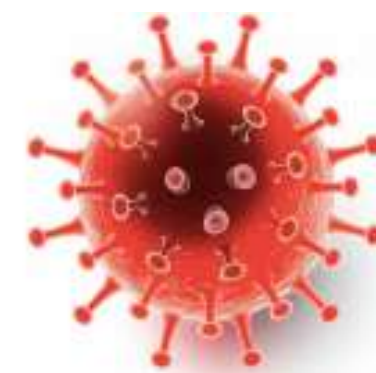
Segurança aos trabalhadores

IT- 02

Regras para o Distanciamento Social em UPR

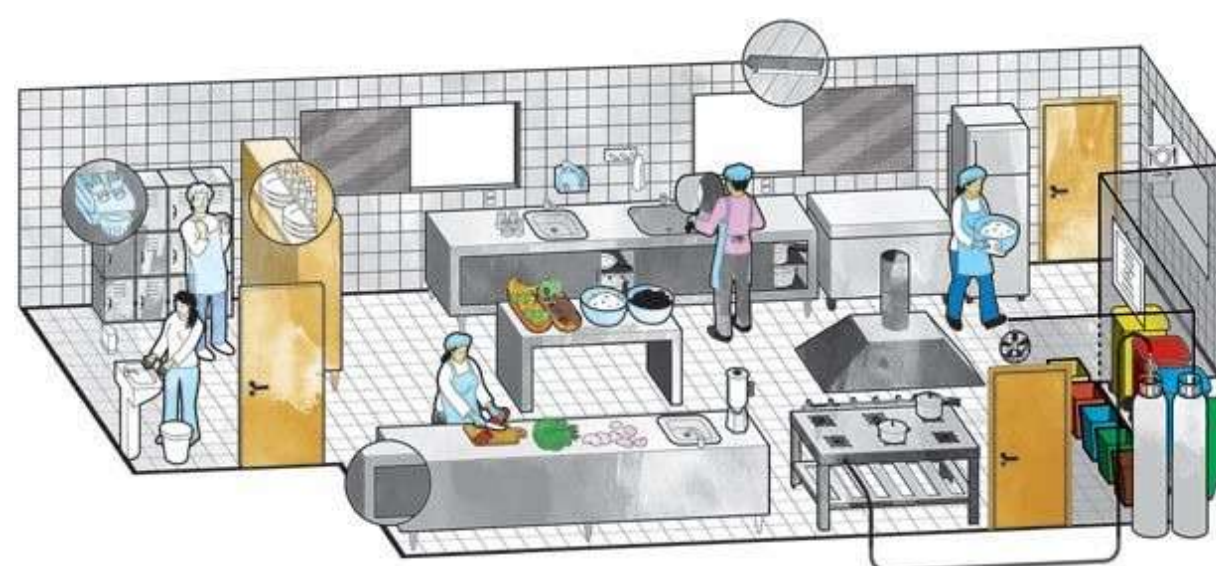
Responsável: Todos os colaboradores do setor

Frequência: Diariamente



1- Promova um distanciamento de no mínimo 1 metro de distancia do seu colega de trabalho;

2- Adeque as bancadas de seu restaurante posicionando de forma que todos possam trabalhar mantendo a distancia de 1 metro.



3- Evite o máximo ficar circulando dentro da unidade produtora de refeição. Saia do seu posto quando realmente for necessário.

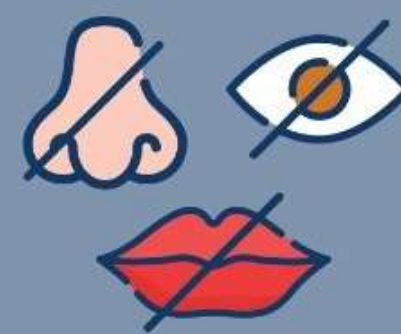
4- Higienize sempre as bancadas antes, durante e depois de utiliza-las.



LAVAR AS MÃOS
FREQUENTEMENTE
COM ÁGUA E SABÃO



USAR **ÁLCOOL**
EM GEL



EVITAR TOCAR
NOS **OLHOS,**
NARIZ E BOCA

Em tempos de Pandemia não
descuide nunca com a higiene das
mãos e o uso das medidas protetivas

IT- 03

Higiene do manipulador



Responsável: Todos os colaboradores do setor

Frequência: Diariamente



- Esteja sempre limpo, tome banho diariamente;
- Use cabelo preso e cobertos com toucas;
- Para os homens é importante que não usem barba e pelos longos nos braços;
- O uniforme deve ser utilizado somente no ambiente de trabalho;
- O uniforme deve ser trocado frequentemente, pois ele deve ficar sempre limpo e conservado;
- Retirar sempre, brincos, pulseiras, anéis, colares e demais objetos que possam trazer riscos de contaminação no momento de processar os alimentos;
- Não comer, tossir, espirrar, cantar, assoviar, falar demais ou mexer em dinheiro durante o preparo dos alimentos;
- Não utilizar celular. Os desodorantes devem ser sem perfume e suaves. É proibido fumar, comer e beber no local de manipulação.
- Se estiver doente, ou com corte e ferimentos, não manipule os alimentos e informe imediatamente ao seu supervisor. Faça sempre os exames periódicos de saúde;
- Lavar frequentemente as mãos e fazer uso do álcool em gel;
- Não retirar a máscara durante o processo de manipulação (trocar a cada duas horas);
- No caso de sintomas suspeitos de COVID-19, os colaboradores devem permanecer em seus domicílios e comunicar imediatamente à nutricionista para serem devidamente examinados e caso confirmada a doença serem afastados para isolamento.

IT- 04 Higiene das mãos

Responsável: Todos os colaboradores do setor
Frequência: Diariamente



Todos os funcionários devem manter as mãos muito bem limpas, fazendo uso regular das estações exclusivas para a lavagem de mãos, com a seguinte frequência:



- Antes de iniciar o trabalho
- Antes de manipular o alimento.
- Sempre que mudar de tarefa
- A cada 1 hora Após utilizar os sanitários.
- Após pegar em dinheiro.
- Após tossir, espirrar, assoar o nariz ou se coçar
- Após comer ou fumar.
- Após recolher lixo e outros resíduos.
- Após passar muito tempo em uma mesma atividade.
- Todas as vezes que interromper um serviço.
- Após manusear produtos de limpeza
- Após tocar em produtos não higienizados
- Após tocar caixas
- Após recolher material que tenha caído no piso
- Após tocar nos sapatos



IT- 04

Higiene das mãos




Responsável: Todos os colaboradores do setor

Frequência: Diariamente

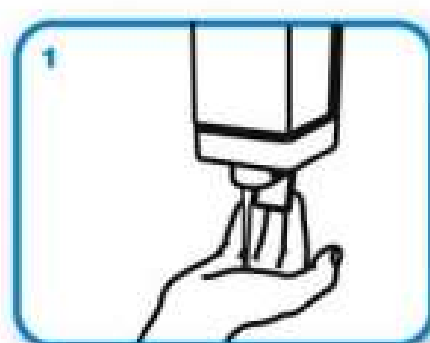
POR QUANTO TEMPO?

Segundo a Organização Mundial de Saúde, as mãos devem ser esfregadas por pelo menos 20 a 30 segundos. Por isso, segue o procedimento correto de lavagem das mãos, conforme recomendado pela Organização Mundial de Saúde – OMS (2020).

 Duração total do procedimento: 40-60 seg.



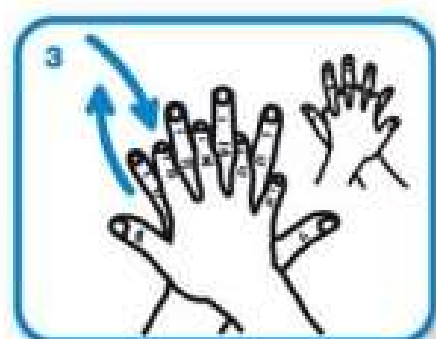
0 Molhe as mãos com água



1 Aplique sabão suficiente para cobrir todas as superfícies das mãos



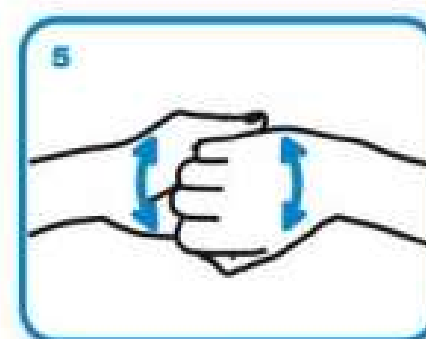
2 Esfregue as palmas das mãos, uma na outra



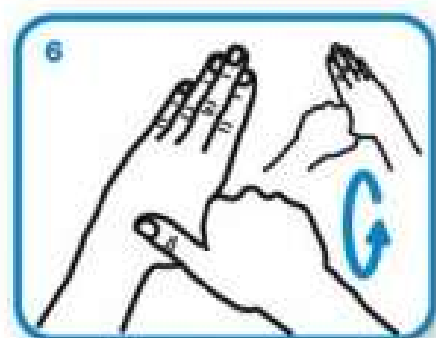
3 Palma direita sobre o dorso esquerdo com os dedos entrelaçados e vice versa



4 Palma com palma com os dedos entrelaçados



5 Parte de trás dos dedos nas palmas opostas com os dedos entrelaçados



6 Esfregue o polegar esquerdo em sentido rotativo, entrelaçado na palma direita e vice versa



7 Esfregue rotativamente para trás e para a frente os dedos da mão direita na palma da mão esquerda e vice versa



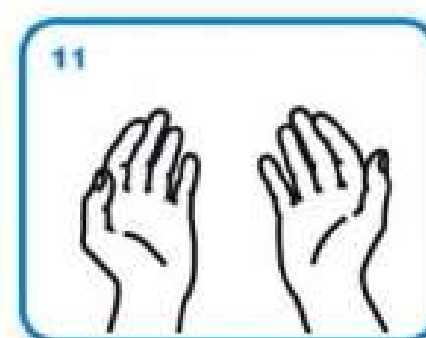
8 Enxague as mãos com água



9 Seque as mãos com toallete descartável



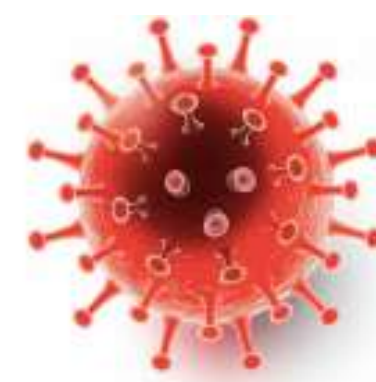
10 Utilize o toallete para fechar a torneira se esta for de comando manual



11 Agora as suas mãos estão seguras.

IT- 05 Higiene das instalações

Responsável: Todos os colaboradores do setor
Frequência: Diariamente



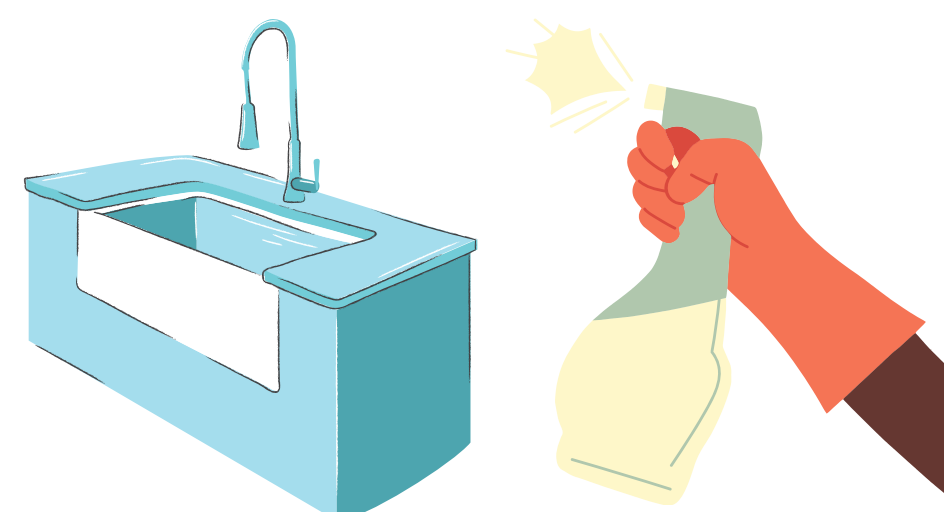
1- Varrer o piso usando pano úmido;



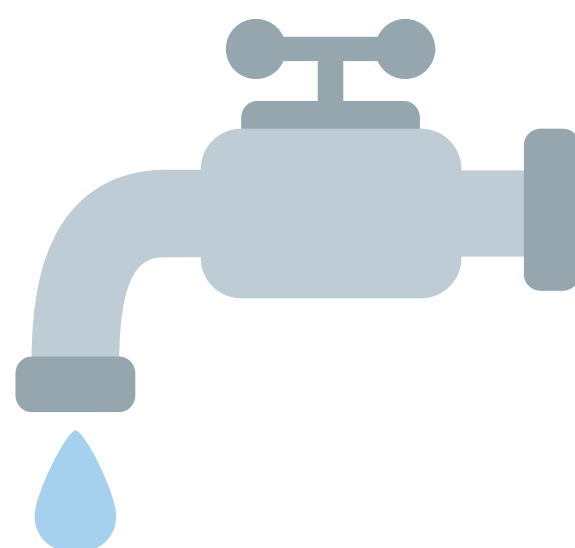
2- Remover as sujeiras aparentes com uso de uma esponja;



3-Lavar as bancadas, paredes, pisos e ralos com água e sabão neutro sem cheiro



4- Realizar a desinfecção das bancadas com detergente CLORADO e nas paredes, pisos e ralos - limpador desengordurante e hipoclorito de sódio a 2,0% diluído 2 colheres de sopa para 1L de água deixar agir por 15 minutos;



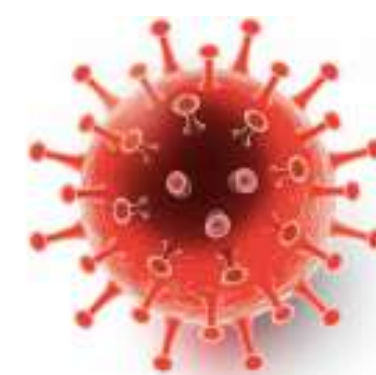
5-Remover os resíduos de cloro com água corrente e deixar secar

IT- 06

Higiene manual dos equipamentos

Responsável: Todos os colaboradores do setor

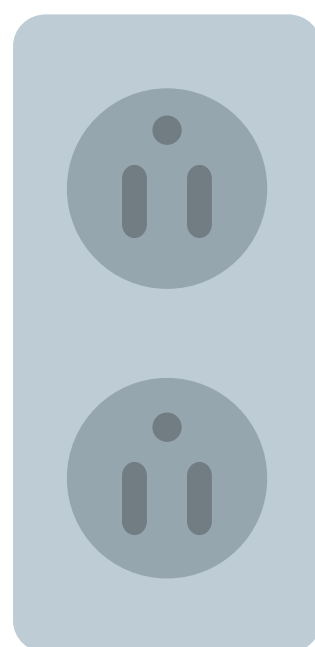
Frequência: Diariamente



ALERTA

NUNCA faça manutenção ou manuseio no equipamento ligado fisicamente.

Os equipamentos que fazem uso de engrenagens e alta rotação devem ser monitorados constantemente. Devem ser apoiados em superfícies seguras e firmes, livre de vibrações.



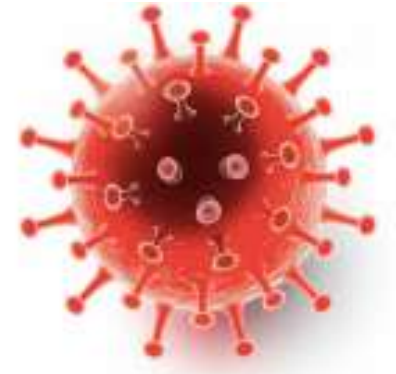
Certifique-se que as tomadas estão com os protetores.
NUNCA USAR ÁGUA E ELETRICIDADE JUNTOS

IT- 07

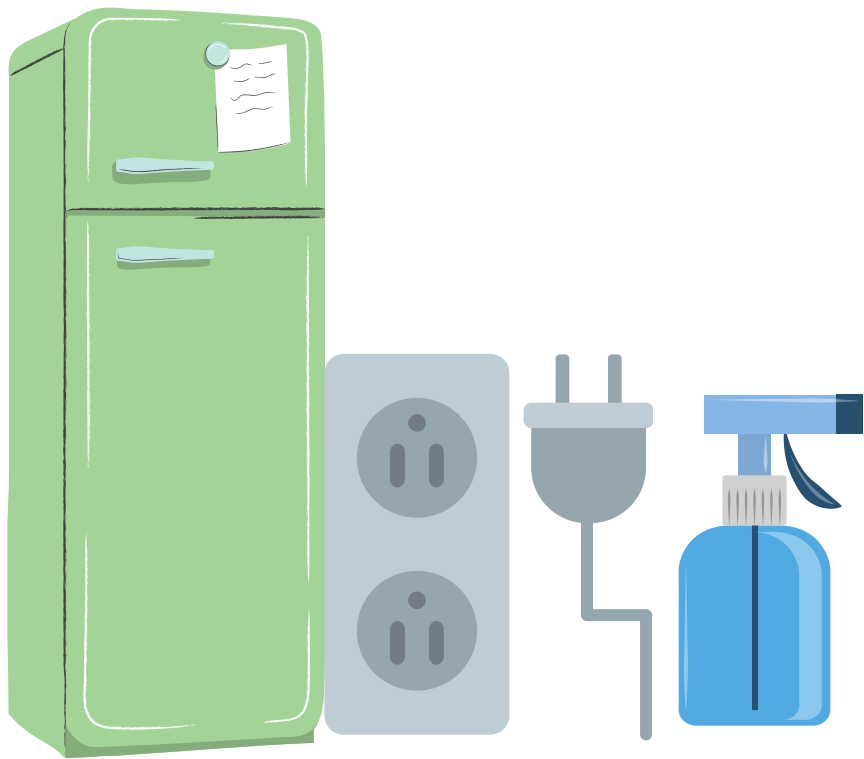
Higiene manual dos equipamentos refrigerados

Responsável: Todos os colaboradores do setor

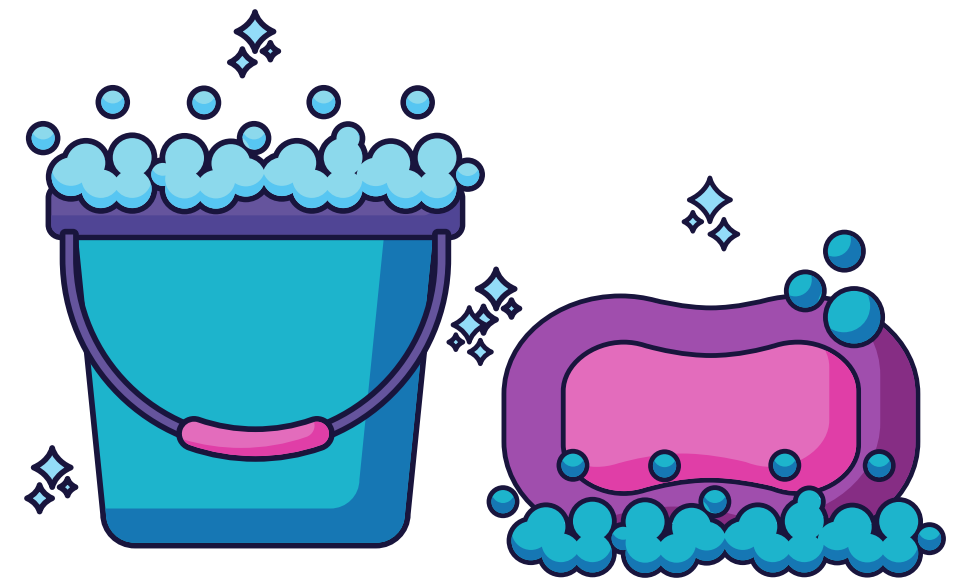
Frequência: semanal ou quinzenal



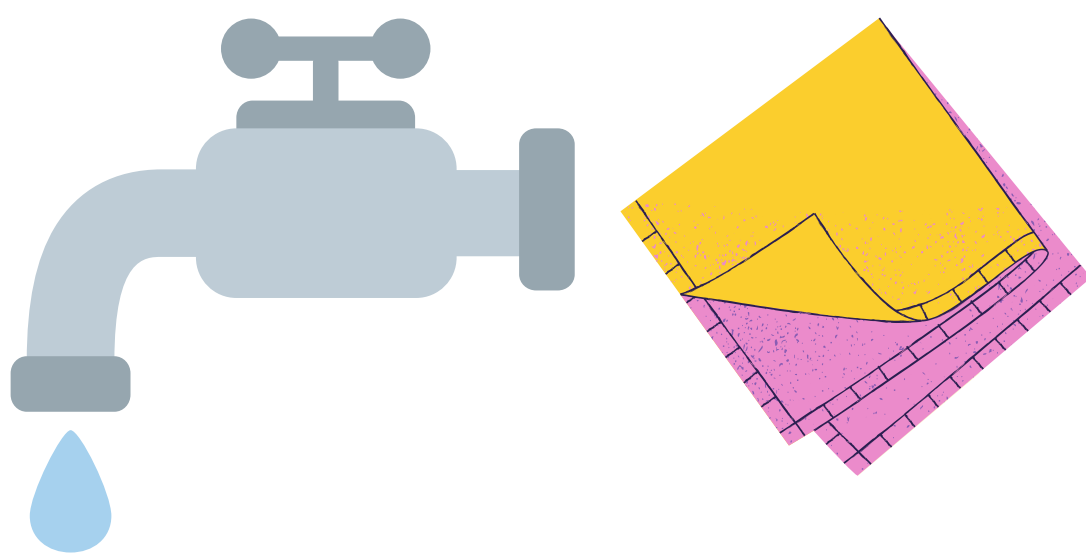
Utilizar a seguintes regras para higiene manual dos equipamentos refrigerados



1- Desligue o freezer e refrigeradores da tomada e espere descongelar. Após o descongelamento, escorra a água.



2- Em um recipiente adicionar água e sabão neutro e com auxílio de uma esponja higienize todas as partes internas do equipamento.



3- Enxágue bem. Desinfetar com solução clorada (200ml/L, diluir 10 ml de hipoclorito de sódio à 2,0% para 1 litro de água, deixar agir por 15 minutos e remova o excesso com pano descartável



4-Borrife álcool 70% em toda a superfície interna e externa e após 20 minutos ligar o equipamento.

Higienizar as mãos e usar álcool gel a 70% durante a troca de atividades a fim de evitar a transmissão do COVID-19

IT- 08

Higiene manual dos utensílios



Responsável: Todos os colaboradores do setor

Frequência: Diariamente

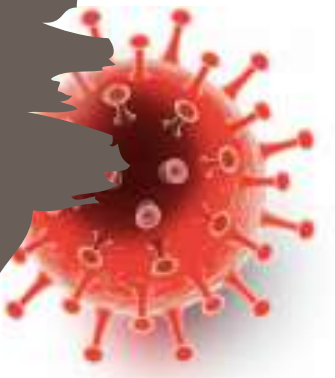


- Os utensílios que entram em contato com os alimentos, como bancadas, mesas, panelas, colheres, placas de corte e formas, devem: ter superfícies lisas e laváveis e estar isentos de rugosidades, frestas e outras imperfeições.

Esses defeitos dificultam a higienização e favorecem o acúmulo de líquidos, sujeiras e restos de alimentos, possibilitando que os microrganismos se multipliquem rapidamente

IT- 08

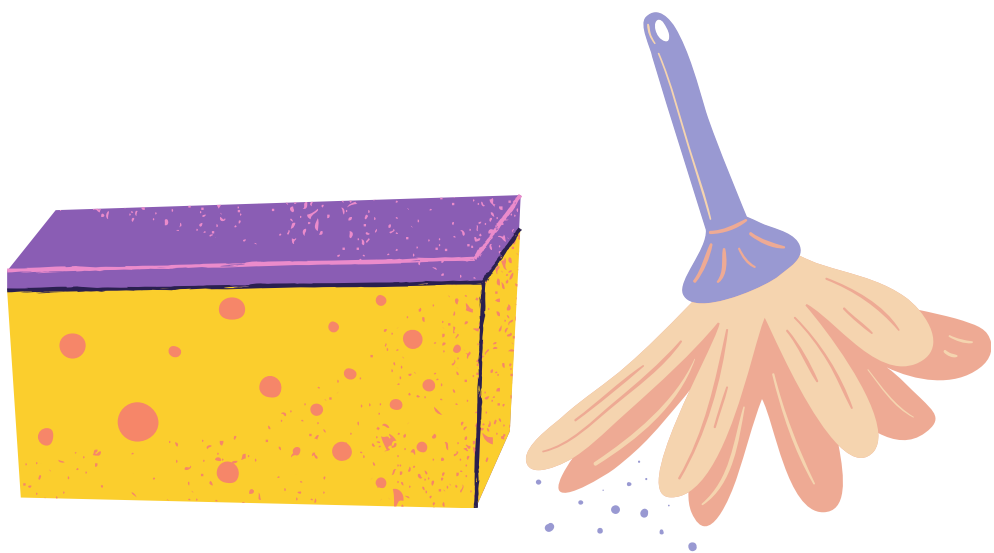
Higiene manual dos utensílios



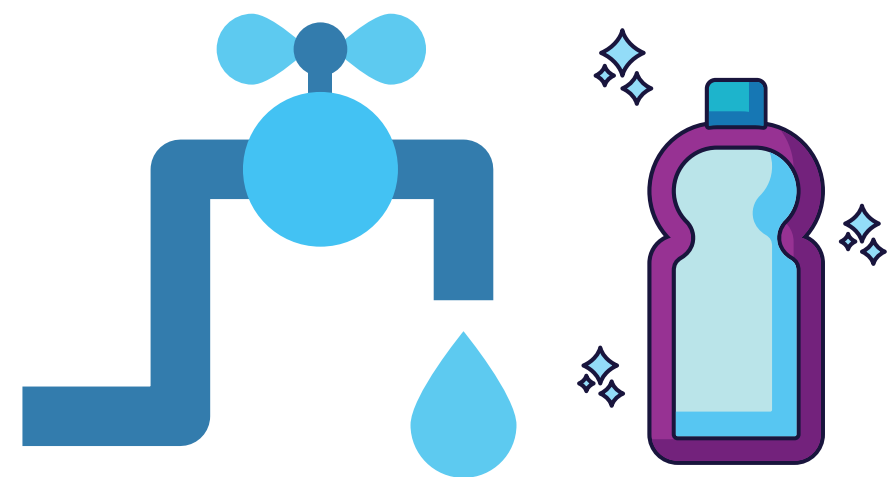
Responsável: Todos os colaboradores do setor

Frequência: Diariamente

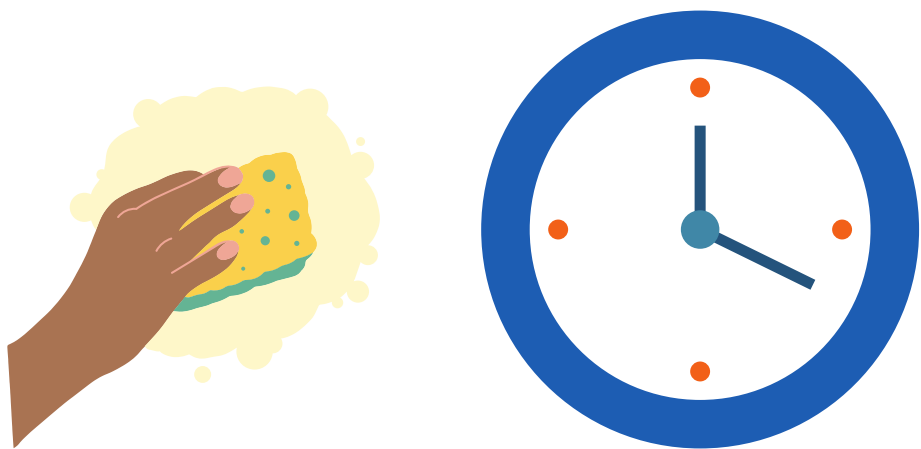
Utilizar a seguintes regras para higiene manual dos utensílios



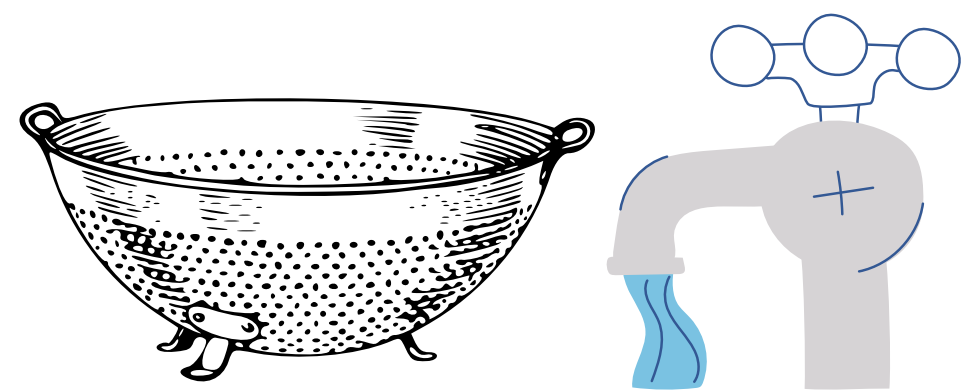
1- Remover a sujeira aparente com uso da vassoura de pia ou esponja;



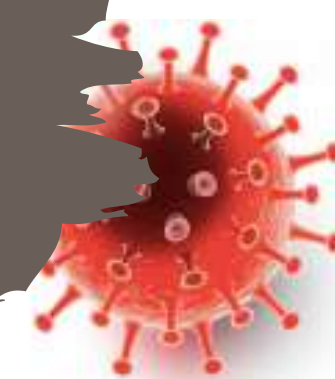
2- Lavar os utensílios com solução de detergente clorada, utilizando o dosador automático para calcular a quantidade certa a ser usada;



3- Após a aplicação da solução de detergente os utensílios devem ser esfregados com esponja e deixados em contato com o produto durante 15 minutos;



4- Após a limpeza, enxaguar os utensílios com água corrente retirando assim todos os resíduos de detergente; importante usar água quente caso o utensílio apresente muita gordura;



Responsável: Todos os colaboradores do setor

Frequência: Diariamente

Utilizar a seguintes regras para o descongelamento e corte de carnes



1- O descongelamento deve ser feito sempre em refrigeração em até 3 dias. Nunca em temperatura ambiente, pois isso favorece o crescimento de microrganismos



2- Após o descongelamento retirar a quantidade para o corte em ambiente climatizado com controle de tempo e temperatura



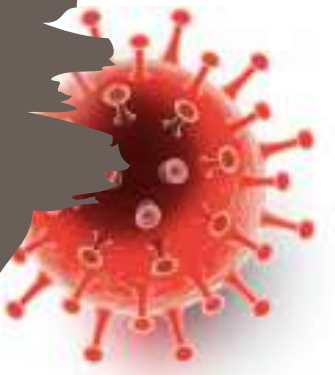
3- Antes de iniciar o procedimento de corte usar os EPI`s como luvas de malha de aço.



4- Realizar o porcionamento conforme recomendado pela per capita estabelecida pela empresa sendo as porções armazenadas posteriormente em freezer com temperatura controlada para uso do dia seguinte.

IT- 10

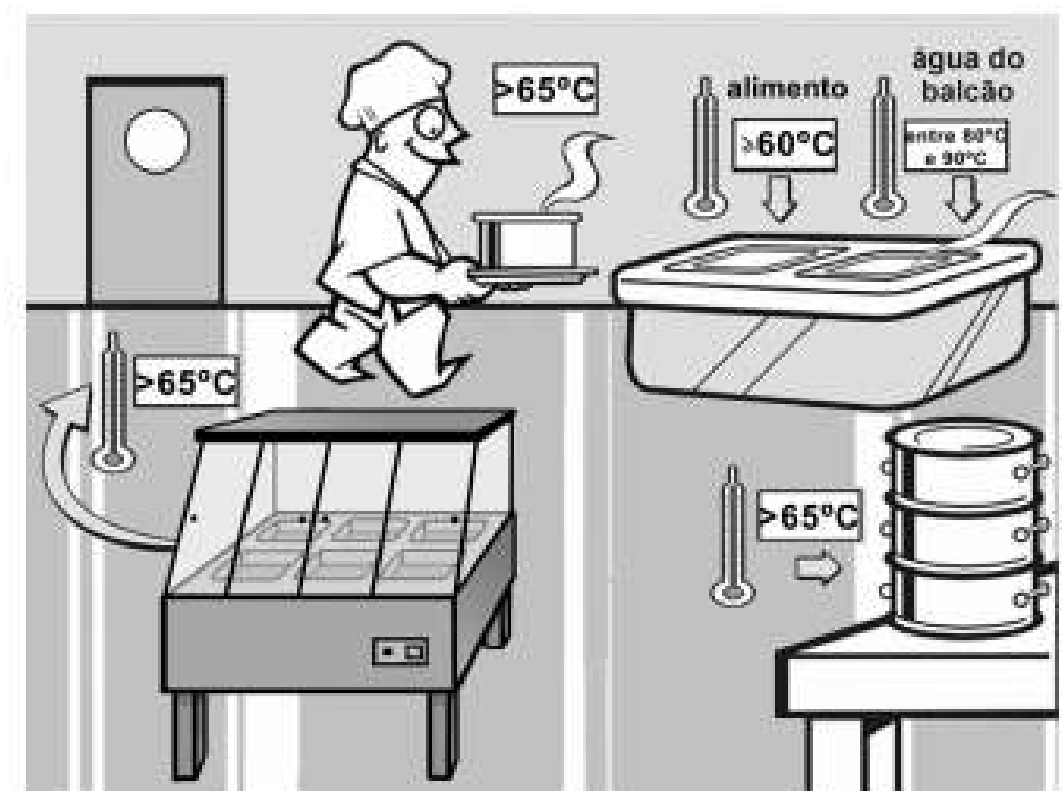
Regras para Porcionamento de marmidas com o controle Tempo x Temperatura



Responsável: Todos os colaboradores do setor de porcionamento

Frequência: Diariamente

Utilizar a seguintes regras para o porcionamento de marmidas



1- verificar todo o cardápio produzido e quantos itens será destinado a marmida e quantidade em medida caseira que será porcionada.

2- Separar os alimentos quentes e manter em balcão térmico à temperatura superior a 60°C durante todo o porcionamento.

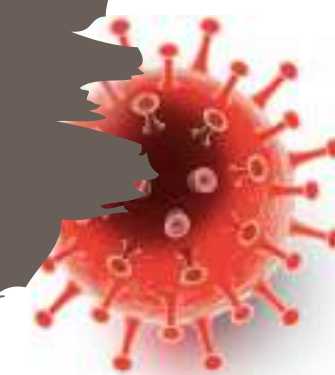


3- Separar os alimentos frios e manter em balcão frio à temperatura até 10° C durante todo o porcionamento.

4- Para o porcionamento, deve ser realizado em menor tempo possível e seguir todos os cuidados para evitar uma contaminação cruzada , para que o alimento pronto não perca suas características.

IT- 10

Regras para o Porcionamento de marmitas com o controle Tempo x Temperatura



Responsável: Todos os colaboradores do setor de porcionamento

Frequência: Diariamente

Utilizar a seguintes regras para o porcionamento de marmitas

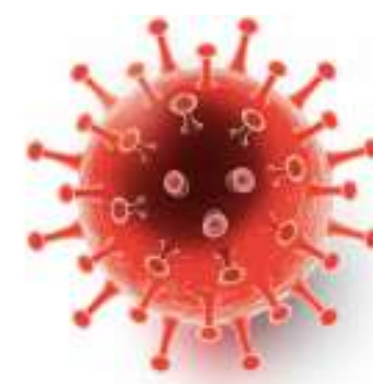


- Os alimentos mais perecíveis como, maionese, molhos a base de creme de leite e frituras não são recomendados, pois eles azedam rápido e requerem ainda mais cuidados com relação a temperatura e armazenamento, já as frituras perdem características e sabor, depois de um certo tempo.

- As embalagens que estejam em contato direto com os alimentos devem ser fabricadas em conformidade com as boas práticas de fabricação. Essas embalagens devem ser de materiais regulamentados pela ANVISA devem dispor de lacres que evite abertura involuntária da embalagem, assim evitando a proliferação de microorganismos



As Boas práticas de Fabricação



Responsável: Todos os colaboradores da UPR

Frequência: Diariamente

Todas as instruções operacionais de trabalho (IT`s) desta cartilha foram construídas pautadas nas Boas práticas de fabricação e produção de alimentos seguros.

A RDC 216 de 2004 é o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Esta RDC foi aprovada pela ANVISA com o objetivo de aperfeiçoamento constante das ações de controle sanitário na área de alimentos visando sempre a proteção à saúde da população.

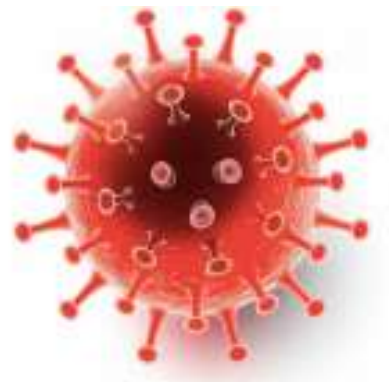


O que são boas práticas de fabricação?

São práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor.

O objetivo das Boas Práticas é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

As Boas práticas de Fabricação



Responsável: Todos os colaboradores da UPR

Frequência: Diariamente



Em uma UPR existem maiores riscos de contaminação devido ao grande número de refeições que são servidas diariamente e ao preparo dos alimentos com muita antecedência, favorecendo a exposição prolongada a eventuais agentes contaminadores.

As condições higiênico-sanitárias inadequadas no local de preparo e distribuição dessas refeições contribuem para a contaminação, tornando assim de grande importância a realização do controle de qualidade dos alimentos através da prevenção, aplicando-se as Boas Práticas de Fabricação

(OLIVEIRA; BRASIL; TADDEI, 2008; BRASIL, 2004).



Referências



Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Resolução n. 216, de 15 de setembro de 2004. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/389979/Cartilha+Boas+Pr%C3%A1ticas+para+Servi%C3%A7os+de+Alimenta%C3%A7%C3%A3o/d8671f20-2dfc-4071-b516-d59598701af0>. Acessado em: 10/04/2020.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Brasil; o novo coronavírus e sua transmissão por alimentos. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/coronavirus/noticias//asset_publisher/3WSYdpmlC2e/content/o-novo-coronavirus-pode-ser-transmitido-por-alimentos/219201. Acesso em: 13/04/2020.

Associação Brasileira de Nutrição. CFN emite nota sobre pandemia do novo coronavírus e faz alerta. Disponível em: <https://www.asbran.org.br/noticias/cfn-emite-nota-sobre-pandemia-do-novo-coronavirus-e-faz-alerta>. Acessa em: 13/04/2020..

Brasil. Portaria 1997, Pub SVS/MS No. 326, de 30 de julho 1997. Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializados de alimentos.

Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/394219/Portaria%2BSVSMS%2BN.%2B326%2Bde%2B30%2Bde%2Bjulho%2Bde%2B1997.pdf/ca269c75-8a83-4793-88af-bb53798028d1>. Acessado em: 12/04/2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Manual de Processamento de Artigos e Superfícies em Estabelecimentos de Saúde. 2ª edição. Brasília, Centro de Documentação. 1994. Disponível em: https://saude.es.gov.br/Media/sesa/NEVS/CME/rdc0015_15_03_2012.pdf. Acessado em: 12/04/2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. NOTA TÉCNICA Nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA: Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos. Abril/2020. 10 pág.

Banco de Alimentos e Colheita Urbana: Manipulador de Alimentos I Perigos, DTA, Higiene Ambiental e de Utensílios. Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003. 25 pág. (Mesa Brasil SESC - Segurança Alimentar e Nutricional). Programa Alimentos Seguros. Convênio CNC/CNI/ SENAI/ANVISA/SESI/SEBRAE

Banco de alimentos e colheita urbana: Manipulador de alimentos II - Cuidados na Preparação de Alimentos. Rio de Janeiro: SESC/ DN, 2003. 21 pág. (Mesa Brasil Sesc - Segurança Alimentar e Nutricional). Programa Alimentos Seguros. Convênio CNC/CNI/ SENAI/ANVISA/SESI/SEBRAE.

Boletins Epidemiológicos e orientações do Ministério da Saúde Disponível: <https://www.saude.gov.br/saude-de-a-z/coronavirus>;

CFN. Boas Práticas para a Atuação do Nutricionista e do Técnico Nutrição e Dietética durante a Pandemia do Novo Coronavírus (COVID-19). Conselho Federal de Nutrição. 3ª revisão ampliada. março / 2020. 15 pág.

KAMPF, G.; TODT, D.; P. FAENDER, S.; STEINMANN, E. Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents. Journal of Hospital Infection. v.104, p. 246-251. 2020.

Referências



LAI, C.C.; SHIH, T. P.; KO, W. C.; TANG, H. J.; HSUEH, P.R. Severe acute respiratory syndrome coronavirus 2 (SARS-CoV-2) and corona virus disease-2019 (COVID-19): the epidemic and the challenges. International journal of antimicrobial agents. v. 55, p.105924, 2020.

RUIYUN L., SEN P., BINC., YIMENG S., TAO Z., WAN Y., JEFFREY S., Substantial undocumented infection facilitates the rapid dissemination of novel coronavirus (SARS-CoV2). Science. p1-8, Março,2020. Disponível: www.sciencemag.org. <https://doi.org/10.1126/science.abb3221>

Ministério da Saúde. Brasil; coronavírus-covid19. Disponível em: <https://www.saude.gov.br/o-ministro/746-saude-de-a-a-z/46490-novo-coronavirus-o-que-e-causas-sintomas-tratamento-e-prevencao-3>. Acessado em: 14/04/2020

OLIVEIRA, A. M.; GONÇALVES, M. O.; SHINOHARA, N. K. S.; STAMFORD, T. L. M.. Manipuladores de alimentos: um fator de risco. Higiene Alimentar.

OLIVEIRA, M. N.; BRASIL, A. L. D.; TADDEI, J. A. A. C. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas.

<https://betaeducacao.com.br/equipamento-de-protecao-individual-epi/>

<https://mundoeducacao.uol.com.br/curiosidades/distanciamento-social.htm>

<http://portal.anvisa.gov.br/anvisa-esclarece>

<https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/produtos-ingredientes/covid-19-alimentos-transmissao/amp/>

<https://saberhortifruti.com.br/higienizacao-de-hortifruti/>

Ministério da Saúde. Resolução de Diretoria Colegiada - RDC Nº 109, de 6 de setembro de 2016. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/>

Universidade Federal da Paraíba
Centro de Ciências Humanas,
Sociais e Agrárias
Colégio Agrícola Vidal de Negreiros

Curso Técnico em Nutrição e
Dietética

Estágios
Supervisionados
Remotos (2020.1)

Discentes

Camila Melo dos Santos
Edylma Thaís da Silva Floriano
Erick Sabino Lima

Orientadora

Profa. Geiza Alves Azerêdo de Oliveira

Bananeiras – PB
2020



Técnico em Nutrição e Dietética
CAVN | UFPB

Estágio Supervisionado em Unidade Produtora de Refeições (UPR)

Tema: Recebimento de
mercadorias



Técnico em Nutrição e Dietética
CAVN | UFPB



RECEBIMENTO DE

MERCADORIAS

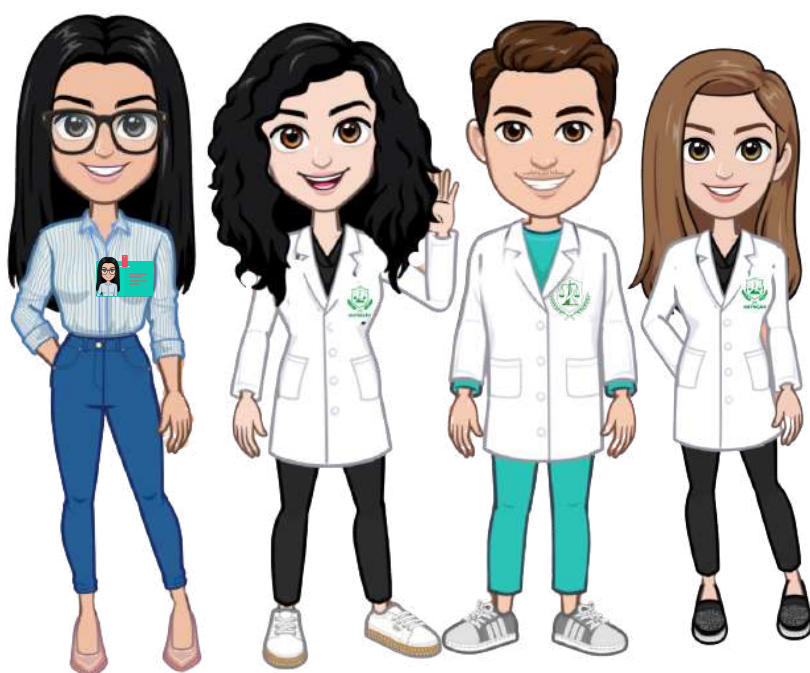


Olá, pessoal!

Nas próximas páginas vamos aprender um pouco mais sobre os procedimentos de recebimento de mercadorias, incluindo os requisitos de higienização numa situação "pós pandemia."

O conhecimento e a adoção dos procedimentos aqui descritos são essenciais para redução do risco de contaminação e, dessa forma, proporcionar a segurança dos alimentos em todos os aspectos que envolvem o seu recebimento.

Boa leitura!




Material elaborado pelos estagiários do curso Técnico em Nutrição e Dietética do Colégio Agrícola Vidal de Negreiros (CAVN/UFPB/2020.1) sob orientação da professora Geíza Azerêdo e a supervisão das nutricionistas Esther Pereira da Silva e Maria Aparecida Lopes.


**Camila Melo dos Santos
Edylma Thaís da Silva Floriano
Erick Sabino Lima**

BOAS PRÁTICAS DE RECEBIMENTO DE ALIMENTOS: CÁRNEOS E LÁCTEOS


LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE SUPERFÍCIES




OLÁ! TUDO BEM? HOJE IREI DAR ALGUMAS ORIENTAÇÕES SOBRE CUIDADOS DURANTE O RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.




SABE-SE QUE A ÁREA DE RECEBIMENTO DEVE SER LIMPA. E É FUNDAMENTAL QUE OS EQUIPAMENTOS E SUPERFÍCIES TAMBÉM ESTEJAM LIMPOS.




E QUAIS SERÃO AS RECOMENDAÇÕES QUE DEVEM SER SEGUIDAS PARA PREVENIR A CONTAMINAÇÃO DE SUPERFÍCIES?




UMA FORMA DE PREVENIR A CONTAMINAÇÃO DAS SUPERFÍCIES É MANTER CONDIÇÕES ADEQUADAS DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO, POIS DIMINUI A TRANSMISSÃO DO COVID-19.




NOSSA! UMA ATITUDE SIMPLES E QUE PODE NOS MANTER PROTEGIDOS, MAS COMO DEVEM SER FEITO ESSES PROCEDIMENTOS?




PODE USAR O ÁLCOO 70%, HIPOCLORITO DE SÓDIO E ALVEJANTES CONTENDO HIPOCLORITO DE SÓDIO OU DE CÁLCIO.




COMO PREPARAR AS SOLUÇÕES DESINFETANTES?



DEVEM SER USADOS 100 ML DE HIPOCLORITO DE SÓDIO (1%) E DILUIR EM 1 LITRO DE ÁGUA. E USAR UM RECIPIENTE EXCLUSIVO PARA AS SOLUÇÕES PREPARADAS. ALÉM DISSO, USAR MEDIDAS DE PROTEÇÃO, COMO LUVAS, MÁSCARA, PROTEÇÃO PARA OS OLHOS E AVENTAL, PARA MISTURAR AS SOLUÇÕES.



ESTHER, EXISTE ALGUM MATERIAL OU EQUIPAMENTO QUE NÃO DEVEM SER USADOS PARA DESINFECÇÃO DE SUPERFÍCIES E OBJETOS?



SIM, CAMILA! NÃO DEVEM USAR VASSOURAS E ESFREGÕES SECOS, POIS AS PARTÍCULAS CONTAMINADAS PODEM SER VEICULADAS NO AR E ATINGIR OUTRAS SUPERFÍCIES E OBJETOS.

Aluna: Camila Melo.
Orientação: profª Geiza Azerêdo

BOAS PRÁTICAS DE RECEBIMENTO DE FRUTAS E HORTALIÇAS

ENQUANTO ISSO NO RU...

VOCÊ SABIA QUE DURANTE O RECEBIMENTO DE ALIMENTOS DEVE-SE USAR EPI'S?

NÃO... EU PENSEI QUE USAVA APENAS QUANDO FOSSE MANIPULAR O ALIMENTO!

ENTÃO EU DEVO UTILIZAR A MÁSCARA NÃO APENAS DENTRO DO RU, MAS TAMBÉM QUANDO FOR RECEBER O ALIMENTO?

EXATAMENTE. COM O USO DO EPI'S VOCÊ EST. SE PROTEGEND ASSIM COMO O ALIMENTOS ESTARÃO MAIS SEGUROS!

O USO DE MÁSCARA FÁCIL É UM INSTRUMENTO QUE PODE AUXILIAR NA DIMINUIÇÃO DA TRANSMISSÃO DO NOVO CORONAVÍRUS ENTRE AS PESSOAS.

SERÁ NECESSÁRIO TROCAR DE MÁSCARA DURANTE O TRABALHO?

AS MÁSCARAS FACIAIS DEVEM SER SUBSTITUÍDAS A CADA 3-4 HORAS OU ANTES SE ESTIVEREM SUJAS E ÚMIDAS.

POR ISSO É IMPORTANTE MANTER O HÁBITO DA HIGIENE PESSOAL. CERTO, ESTHER?

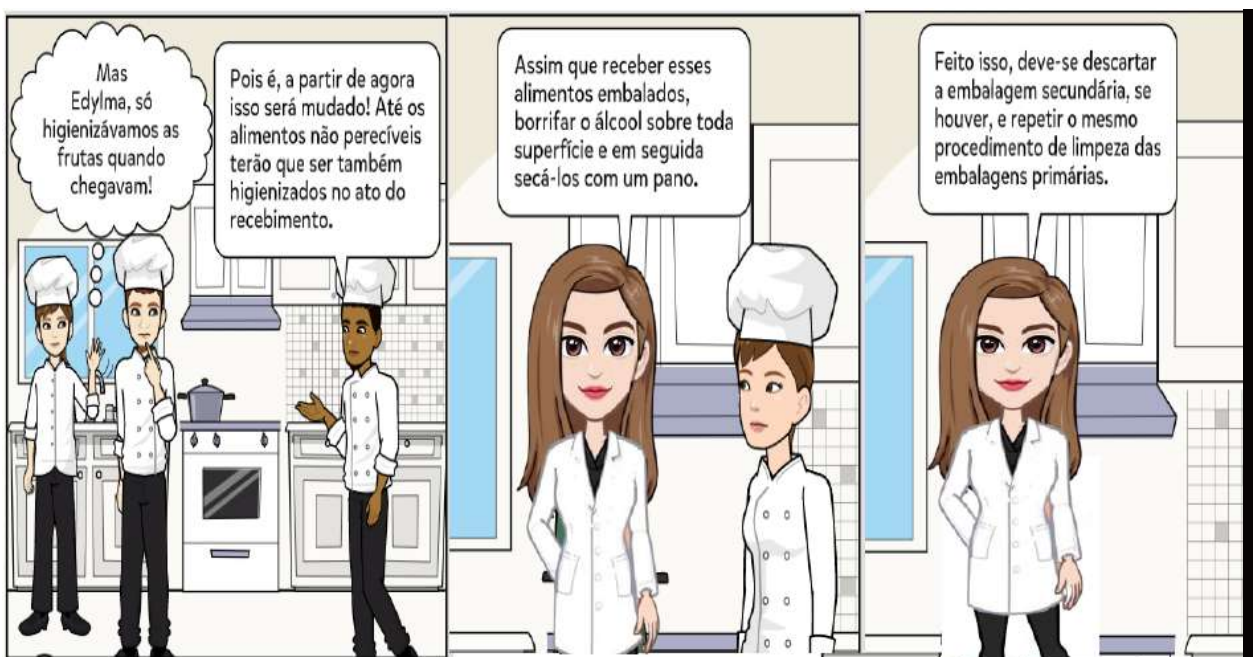
PERFEITO, CAMILA! VALE LEMBRAR TAMBÉM SOBRE O USO DAS LUVAS, ELAS NÃO SUBSTITUEM A LAVAGEM DAS MÃOS. A LAVAGEM DAS MÃOS É NECESSÁRIA E DEVE SER FREQUENTE.

EM QUAIS MOMENTOS QUE A LAVAGEM DAS MÃO: É NECESSÁRIA?

O IDEAL É LAVAR AS MÃOS ANTES DE COMEÇAR O TRABALHO; ANTES DE MANUSEAR ALIMENTOS COZIDOS OU PRONTOS PARA O CONSUMO; ANTES E DEPOIS DE MANUSEAR OU PREPARAR ALIMENTOS CRUS; DEPOIS DE MANUSEAR LIXO, SOBRAS E RESTOS; DEPOIS DE USAR O BANHEIRO E ENTRE TROCA DE ATIVIDADES. O ÁLCOO EM GEL A 70% PODE SER UTILIZADO COMO UMA ETAPA ADICIONAL À HIGIENIZAÇÃO, APÓS A LAVAGEM DAS MÃOS.

Aluna: Camila Melo.
Orientação: profª Geíza Azerêdo

RECEBIMENTO DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS



RECEBIMENTO DE CEREAIS E LEGUMINOSAS



RECEBIMENTO DE ALIMENTOS ENLATADOS

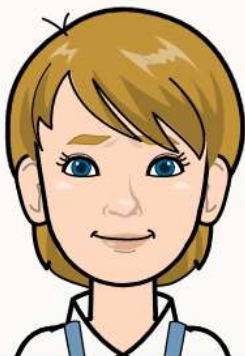


RECEBIMENTO DE ALIMENTOS COM EMBALAGEM PLÁSTICA



RECEBIMENTO DE GÊNEROS NÃO ALIMENTÍCIOS

Conversando sobre o "recebimento de gêneros não alimentícios em uma UPR", com a técnica em nutrição Lorena.



Olá, meu nome é Marcos e eu sou entregador. Foi aqui que solicitaram esses produtos de limpeza?

Eu sou Vinício, sou funcionário desta UPR. Pode ir deixando as coisas aí no chão que depois eu olho.

Aqui mesmo?

Isso. Vou ajudá-lo.

Não é assim que se faz, Vinício.

Quem é você?

Ela é Lorena, a nossa técnica em nutrição.

Precisamos conversar sobre o recebimento de gêneros não alimentícios.

A primeira coisa que precisamos saber é que apesar das nossas principais matérias primas serem alimentos, uma UPR, para funcionar corretamente, depende muito de gêneros não alimentícios e estes também precisam ser recebidos com bastante cuidado.

O que são gêneros não alimentícios?

Os gêneros não alimentícios são aqueles produtos que adquirimos e não são consumíveis. Utilizamos eles para manter o funcionamento da nossa UPR.

Você poderia dar exemplo desses gêneros?

São exemplos desse gênero os copos, guardanapos, palito de dente, talheres, sacos para lanche, papel alumínio, luvas descartáveis, papel filme, papel manteiga.

Os equipamentos de proteção individual também fazem parte dos gêneros não alimentícios e, claro, os produtos utilizados para higienização pessoal e ambiental, para limpeza em geral como sanitizantes, detergente, secante, vassoura e papel higiênico.

Então, como eu devo receber esses gêneros?

No ato do recebimento esses materiais devem ser conferidos e registrados quanto à data de entrega, quantidade conforme pedido e nota fiscal e padrão de qualidade das mercadorias.

Aluno: Erick Lima.
Orientação: profª Geíza Azerêdo

Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo. Devem ser observados, ainda, o prazo de validade e o registro em órgão competente.

E esses produtos de limpeza, como eu devo recebê-los?

Os produtos de limpeza devem ser recebidos com muito cuidado para não se misturarem com os gêneros alimentícios e assim não contaminá-los.

Então, agora é só receber esses produtos e encaminhá-los ao almoxarifado?

Não! Antes de serem encaminhados para o almoxarifado todos os produtos deverão ter suas embalagens higienizadas.

Mas o que eu tenho aqui são produtos de limpeza, eles já não estão limpos?

Essa sua pergunta é muito boa. Mesmo sendo produtos de limpeza, as embalagens tiveram contato com ambiente e podem estar contaminadas.

E o que fazer para descontaminá-los?

O primeiro passo é higienizar e retirar a embalagem secundária.

Sei nem o que é embalagem primária, quanto mais secundária...

A embalagem primária é aquela que entra em contato com o produto. A secundária é aquela que abriga várias embalagens primárias.

Sabendo disso você deve separar os produtos das embalagens secundárias, descartá-las e higienizar as embalagens primárias.

Já separadas, cada embalagem primária deve ser borrifada com uma solução de água e hipoclorito de sódio a 1%, usando 100ml de hipoclorito para cada 1L de água e somente após secar com papel absorvente limpo e seco serão encaminhadas ao almoxarifado.

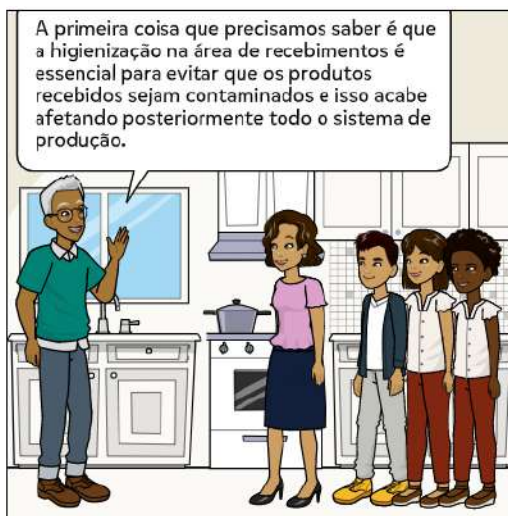
Ah!

Pronto, agora que já sabemos o procedimento correto para receber esses materiais você já pode ficar com eles porque eu já estou cansado de segurá-los sozinho.

Fim.

Aluno: Erick Lima.
Orientação: profª Geíza Azerêdo

HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, INSTRUMENTOS E SUPERFÍCIES



Precisamos molhar uma esponja com a solução de limpeza baseada em água e sabão e esfregá-la sobre toda a superfície, inclusive pelas colunas e torneiras, e passar uma escova de cerda para a remoção da sujeira aderida e em seguida enxaguar toda a superfície.



No caso dos estrados, ainda poderá ser necessário fazer uso de jatos de água sob pressão, para eliminar mais facilmente as sujidades que são difíceis de serem alcançadas.



Após esses procedimentos, devemos agora borrifar nas superfícies uma solução à base de água e hipoclorito de sódio para a desinfecção. Para preparar esta solução, deve-se misturar 100ml de hipoclorito (1%) para cada 1L de água.



Utilizamos este mesmo procedimento para realizar a limpeza das balanças?



Não! O procedimento de higienização das balanças irá mudar se esse equipamento for digital e precise de um maior cuidado no momento da limpeza para evitar a sua danificação.



A base da balança que entra em contato direto com os materiais poderá ser desinfetada usando a solução de água e hipoclorito de sódio, mas o display digital e o teclado numérico são sensíveis ao hipoclorito e precisam ser higienizados com uma solução a base de álcool 70%.



O teclado numérico ainda precisará passar por um cuidado maior: ele deverá ser revestido por uma cobertura transparente e impermeável que deverá ser limpa com frequência podendo usar, neste caso, a solução de água e hipoclorito de sódio.



E aqui terminamos a nossa visita de hoje, alguma pergunta?



Não! Acho que foi tudo muito esclarecedor, agradecemos pelas informações e esperamos que tenha um ótimo dia de trabalho.

FIM!



Aluno: Erick Lima.
Orientação: prof^ª Geiza Azerêdo

REFERÊNCIAS

RECOMENDAÇÕES PARA A LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE LOCAIS PÚBLICOS SUPERMERCADOS, MERCADOS, LOJAS DE BAIRRO, BANCOS, TRANSPORTE PÚBLICO E OUTROS. Opas, 2020. Disponível em: <https://iris.paho.org/handle/10665.2/52310> Acesso em : 23 de outubro de 2020

INSTITUTO DE NUTRIÇÃO ANNES DIAS. Recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios, 2009. Disponível: http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/5550509/4146003/01_Recebimentoearmazenamentodegenerosalimenticios.pdf. Acesso em: 23 de outubro de 2020.

Modelo nutrição: módulo programação. Rio de Janeiro: SESC, Departamento Nacional, 2010. Disponível em: <https://www.sesc.com.br/wps/wcm/connect/850f3436-6b30-412e-87c3-610eafeab04c/Modelo+-+Nutri%C3%A7%C3%A3o+-+M%C3%B3dulo+Programa%C3%A7%C3%A3o.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=850f3436-6b30-412e-87c3-610eafeab04c> Acesso em: 23 out. 2020.

Recomendações para a limpeza e desinfecção em locais públicos: supermercados, mercados, lojas de bairro, bancos, transporte público e outros. Organização Pan-Americana da Saúde, 11 maio 2020. Disponível em: <https://iris.paho.org/handle/10665.2/52310> Acesso em: 23 out. 2020.

Recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios. Instituto de Nutrição Annes Dias, fevereiro de 2009. Disponível: http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/5550509/4146003/01_Recebimentoearmazenamentodegenerosalimenticios.pdf Acesso em: 23 out. 2020

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução–RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, 2004.

AMBRÓSIO, Carmem Lygia Burgos et al. Informativo de práticas alimentares durante e após a Covid-19: das compras ao preparo. 2020.

Universidade Federal da Paraíba
Centro de Ciências Humanas,
Sociais e Agrárias
Colégio Agrícola Vidal de Negreiros

Curso Técnico em Nutrição e
Dietética

Estágios Supervisionados Remotos (2020.1)

Discentes

Bruna da Silva Geraldo
Daniely Soares da Silva
Emilly Taynara Silva dos Santos
Janaina Melo dos Santos
Millena Ferreira dos Santos

Orientadora

Profa. Isabelle de Lima Brito Polari

Bananeiras – PB
2020



Técnico em Nutrição e Dietética
CAVN | UFPB

Estágio Supervisionado em Unidade Produtora de ▶ Refeições (UPR)

Tema: Elaboração de material educativo sobre as mudanças no transporte de gêneros para Restaurante Universitário do Campus III – UFPB, com foco na COVID-19 e regulamentações vigentes



Técnico em Nutrição e Dietética
CAVN | UFPB

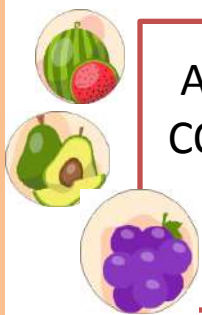
Relação entre a **temperatura dos alimentos** durante toda cadeia de transporte e **segurança alimentar** frente à **pandemia**



A **qualidade dos produtos alimentares** está diretamente relacionada ao seu transporte e a combinação entre **temperatura e tempo**.

Portanto, a operacionalização para **assegurar a temperatura adequada dos alimentos** desde a aquisição até o consumidor final é indispensável. Sobretudo diante da realidade de insegurança alimentar gerada pela **pandemia do novo coronavírus**.

Esse cuidado também está associado ao transporte dos alimentos, sobretudo dos perecíveis que requerem cuidados especiais para manutenção do processo da **cadeia do frio**, com o **controle da baixa temperatura** também durante carregamento, transporte e descarregamento dos produtos resfriados e congelados.



Apesar de não existirem evidências de contaminação da COVID-19 por alimentos, cuidados relacionados a higiene e medidas de proteção dos manipuladores tem sido a principal medida de prevenção da doença.

Assim, diante do contexto atual sobre a **pandemia do novo coronavírus** todos os cuidados que refletem na segurança da população devem ser enfatizados e redobrados a fim de minimizar os riscos relacionados à saúde.



Vamos lembrar aqui de alguns cuidados relacionados a temperatura dos alimentos durante o transporte.

Controle de temperatura: Deve ser realizado para assegurar que os alimentos estão mantendo a temperatura segura durante todas as etapas do transporte.

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), deve-se observar o tipo de alimento. Como exemplo, os alimentos prontos, devem manter durante o transporte, as seguintes condições:



Temperatura recomendada para transportes de alimentos

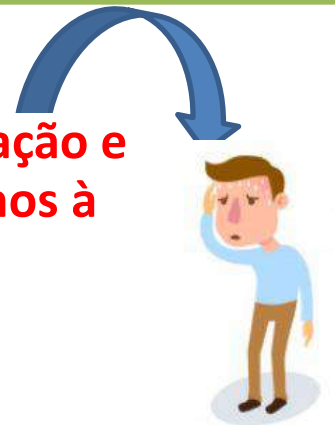
PRODUTO	TEMPERATURA	TEMPO
Aquecidos	Acima de +60 °C	Até 6 Horas
Resfriados	Abaixo de 5°C	Até 5 dias
Congelados	Abaixo de -18°C	De acordo com o produto



Quais os riscos da variação de temperatura durante o transporte dos alimentos ou da manutenção de uma temperatura inadequada?

- Ⓢ Alterações físicas no alimento;
- Ⓢ Aumento da taxa de reações químicas;
- Ⓢ Podem causar aumento da umidade dentro da embalagem;
- Ⓢ Crescimento microbiano;

Estas alterações podem levar à contaminação e deterioração dos alimentos e causar danos à saúde dos consumidores!!!



Mas lembre-se que, medidas como:

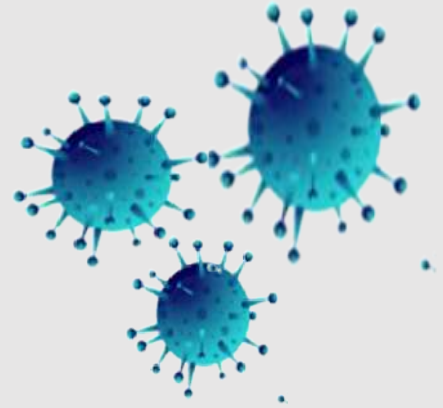
- Confência das etiquetas e especificações do produto;
- Atenção quanto a data de validade;
- Cuidado com o empilhamento inadequado dos produtos;
- Higiene adequada dos trabalhadores e do transporte;

Também são imprescindíveis para a qualidade do serviço e do fornecimento de alimentos seguros.

Referências:

<https://foodsafetybrazil.org/>
BRASIL. RDC 216, 2004

Restaurante Universitário Campus III Bananeiras



Cuidados de higiene dos trabalhadores que envolvidos no transporte dos alimentos

Em virtude da Covid-19 os cuidados com a higienização se tornaram ainda mais primordiais.



RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

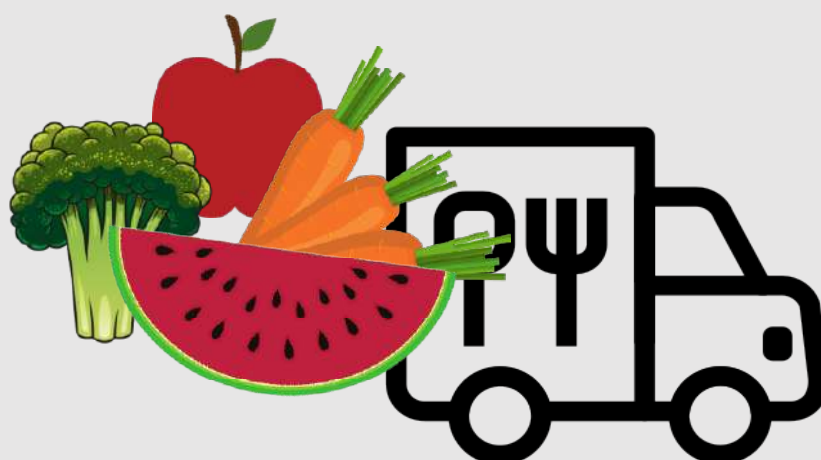
Campus III Bananeiras

Curso Técnico em Nutrição e Dietética:

Estagiária: Daniely Soares da Silva

Supervisão: Maria Aparecida Lopes da Silva

Orientadora: Isabelle Brito



2020

No dia 11 de março de 2020, a Organização Mundial de Saúde (OMS) declarou pandemia da Covid-19, relacionada ao novo coronavírus (SARS-CoV-2).

Esse vírus é transmitido por gotículas e outras secreções que saem da boca e nariz de uma pessoa doente ou que esteja contaminada e não apresente sintomas.

Então os cuidados com a higiene foram redobrados e recomendados, em todos os âmbitos e rotinas, pelos órgãos de saúde.

Apesar de até o momento, não existirem evidências científicas de que vírus causador da Covid-19 seja transmitido pelo consumo dos



alimentos, torna-se prudente reforçar os cuidados com a obtenção, o transporte, preparo e manipulação dos alimentos, já tão regulamentados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Todo cuidado de higiene deve-se iniciar com a higiene pessoal, principalmente quando se trata de trabalhadores que manipulam alimentos!!



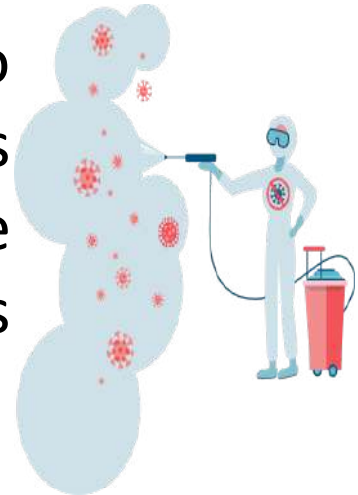
Notas técnicas (NT) publicadas pela ANVISA destacam medidas a serem adotadas por empresas de alimentos para evitar a disseminação do novo coronavírus entre os trabalhadores:

- NT 48/2020: reforça a adoção de Boas Práticas de fabricação e manipulação de alimentos;
- NT 47/2020: orienta o setor quanto ao uso de luvas e máscaras.



Higiene pessoal dos manipuladores de alimentos!

Recomenda-se atenção também a higienização dos transportes e a saúde e proteção dos colaboradores envolvidos nessa etapa.



Banhos antes do início da jornada e a garantia de uniformes limpos a cada turno de trabalho.



retirada de todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras, como anéis, brincos, pulseiras relógios etc.



Lavagem frequente e correta das mãos e o álcool gel pode ser usado de forma complementar à lavagem das mãos.



Uso de luvas, máscaras e óculos ou qualquer outro EPI não substitui os cuidados básicos de higiene a serem adotados.



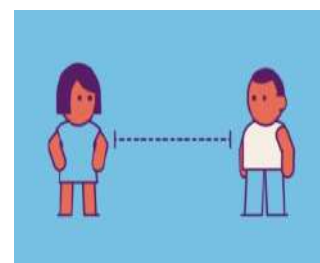
É proibido: comer, fumar, tossir, cantar, assoviar, utilizar celular ou outras práticas anti-higiênicas durante a manipulação.



Aperfeiçoar a higienização de superfícies em que há maior frequência de contato, como maçanetas das portas, corrimãos.



Manter o distanciamento de, pelo menos, 1 metro entre os colaboradores



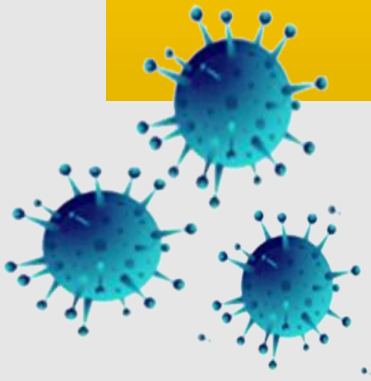
Referências

- ANVISA, 2020. NOTA TÉCNICA 47/2020 – Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento à Covid-19.
- ANVISA, 2020. NOTA TÉCNICA 48/2020 – Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. O novo coronavírus pode ser transmitido por alimentos?

Restaurante Universitário Campus III Bananeiras



ORIENTAÇÕES GERAIS SOBRE O TRANSPORTE DE PÃES





RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Campus III Bananeiras

Curso Técnico em Nutrição e Dietética

Estagiária: Emilly Taynara Silva dos Santos

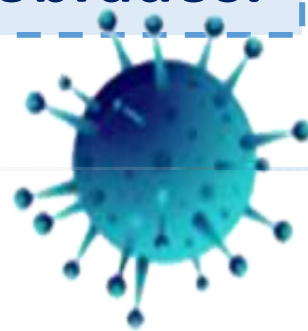
**Supervisora: Maria Aparecida Lopes
Clementino da Silva**

Orientadora: Isabelle Brito



2020

Diante da realidade atual da pandemia do novo coronavírus os cuidados na manipulação de alimentos têm que ser redobrados.



O transporte de pães requer cuidados importantes sobre as condições higiênico-sanitárias do produto em si, mas também do manipulador e do próprio veículo utilizado como transporte.



Cuidados ao realizar o transporte dos pães:

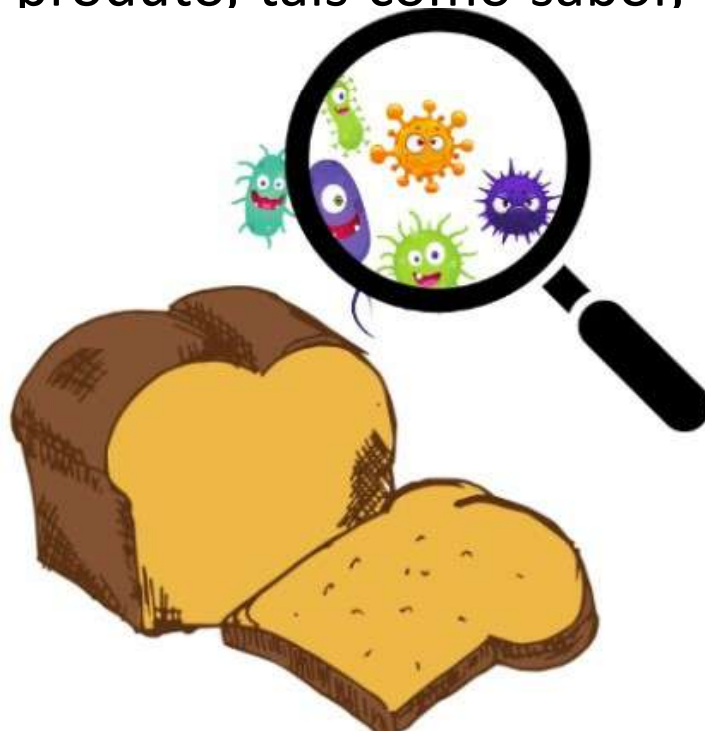
- ✓ O veículo de transporte deve ser higienizado periodicamente, devendo estar livre de qualquer sujidades, pragas e roedores;
- ✓ Os manipuladores devem fazer uso dos EPIs – Equipamentos de Proteção Individual (toucas, luvas, máscaras);
- ✓ Os pães devem ser transportados perfeitamente acondicionados e protegidos;
- ✓ A higiene pessoal dos manipuladores é essencial, principalmente, diante da pandemia da covid-19, sendo importante higiene adequada e periódica das mãos, vestimentas e EPIs ;
- ✓ Evitar empilhamento dos pães a fim de não danificar o produto e não embalá-lo quente;
- ✓ No local de distribuição, é importante estabelecer horários de entrada e saída de alimentos, para evitar contato com o lixo. E assim, impedir uma possível contaminação cruzada.

Porque os cuidados desde o local de produção até o local de distribuição são importantes?

Existem microrganismos capazes de contaminar os alimentos e ocasionar diversos problemas à saúde do consumidor.

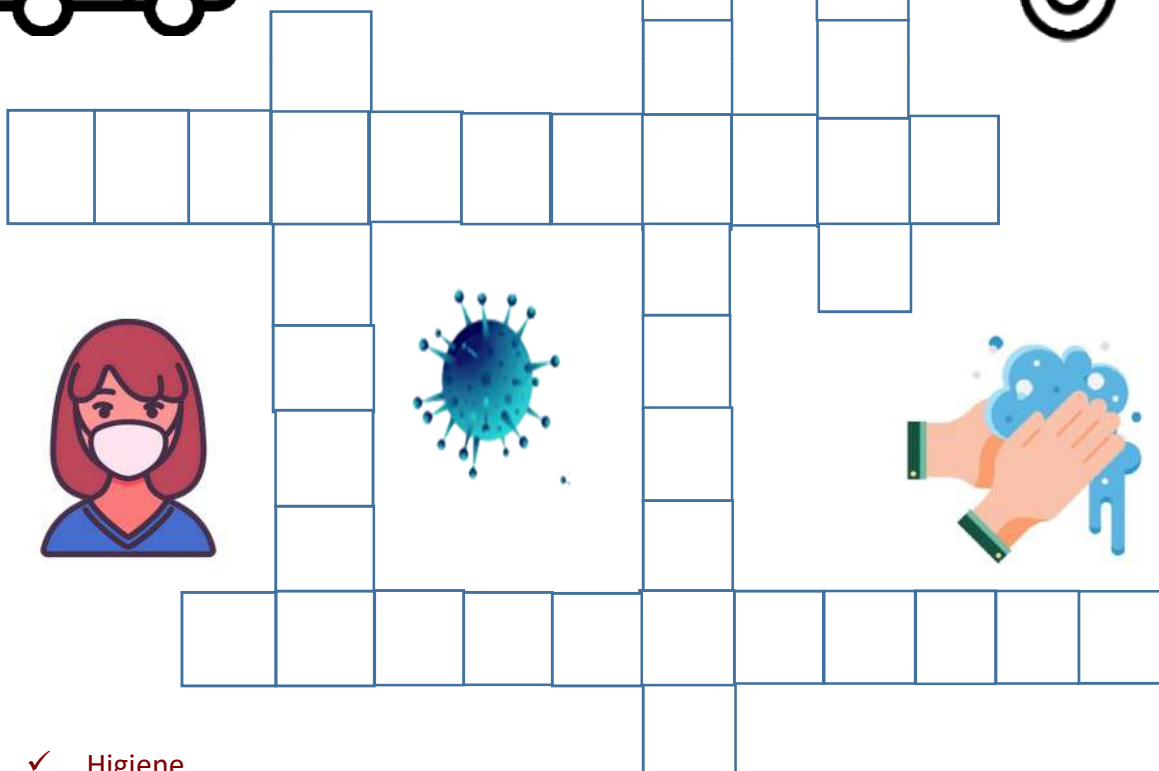
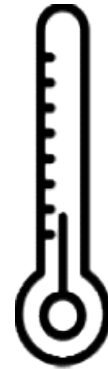
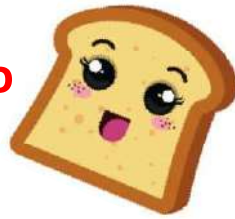


E além das etapas de produção e embalagem dos alimentos, o transporte também é um ponto crítico que requer todos os cuidados já citados a fim de evitar contaminação alimentar e/ou alterações sensoriais no produto, tais como sabor, cor e textura;



Palavras cruzadas

Vamos interagir sobre o que aprendemos?



- ✓ Higiene
- ✓ Manipulação
- ✓ Temperatura
- ✓ Transporte
- ✓ Proteção

Referências

ANVISA, 2020. NOTA TÉCNICA 47/2020 – Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento à Covid-19.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. O novo coronavírus pode ser transmitido por alimentos?

BRASIL. Resolução – RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre as boas práticas para serviço de alimentação. Diário Oficial da União, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília, DF, 16 set. 2004.



HIGIENIZAÇÃO ADEQUADA DE TRANSPORTES

Para limpeza de veículos que transportam alimentos, deve-se usar produtos fabricados a base de ingredientes não tóxicos ou que não transmitam sabor ou odor, aprovados por órgãos competentes, como a ANVISA e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.



! Todos os veículos de entrega (frota própria ou locada) devem ser LIMPOS internamente antes de todo carregamento, para evitar possíveis fontes de contaminação por pragas e/ou materiais estranhos.

! Os métodos de higiene e desinfecção devem ser adequados às características dos produtos e meios de transporte.

A limpeza deve ser realizada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso por 30 minutos antes de ser utilizada) até remoção completa de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção.



O hipoclorito de sódio além de contribuir no processo de limpeza, também é eficaz no combate ao coronavírus.

A desinfecção deve ser realizada após a limpeza e pode ser efetuada de uma das seguintes formas:

- Desinfecção em água quente: através do contato ou imersão dos utensílios em água quente a uma temperatura inferior a 80°C, durante 2 minutos no mínimo.

- Desinfecção com vapor: através de mangueiras, à temperatura não inferior a 96°C, e o mais próximo da superfície de contato, durante 2 a 3 minutos.



Em se tratando de caminhão baú, as portas devem permitir a adequada higienização e possuir vedação.



A vedação suficiente, impede a entrada de insetos rasteiros e/ou voadores e mantém a temperatura interna.



A carroceria deve ser mantida limpa, seca para evitar contaminação do alimento que está sendo transportado.

Limpar constantemente também:

- Maçanetas e botões (ou manivelas) que abrem os vidros
- Manopla de câmbio
- Freio de mão, Volante, Painel



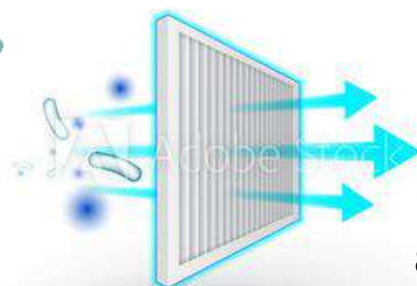
Use um pano úmido com uma mistura de água e detergente



Contudo, evite usar:

- Removedores
- Água sanitária,
- Álcool ou outros
- Produtos químicos, para limpar o interior do veículo (pois podem causar danos, tais como o ressecamento)

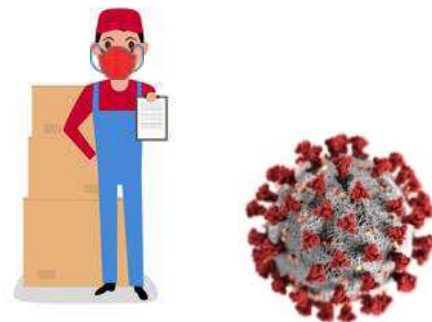
Limpar o filtro do ar, no mínimo 1 vez ao ano para evitar contaminações.



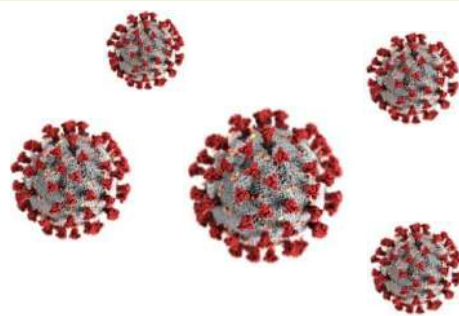
A higienização dos transportes deve ser feita diariamente, no final do dia ou pelo menos 1 vez por semana



É necessário reforçar as boas práticas de higiene para todos os motoristas, ajudantes e demais responsáveis pelo transporte, tais como:



- Utilizar máscara em tempo integral com troca a cada 3 horas
- Aplicar frequentemente e sempre que necessário álcool gel nas mãos
- No retorno para a empresa, sair do veículo e lavar mãos, braços e rosto com água e sabão e passar álcool gel nas mãos
- Manter distância segura (recomendação de 2 metros) entre pessoas e nos locais de descanso e evitar aglomerações.



Referências:

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento -Recomendações para o transporte de Produtos Alimentícios. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 08 abr. 2020

BRASIL. Secretaria de Estado da Saúde, Coordenação dos Institutos de Pesquisa, Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVs-15, de 7.11.91

BRASIL. Associação Brasileira de Proteína Animal - Covid-19 (Coronavírus). Recomendações às Associadas Transporte e Distribuição de Alimentos, São Paulo, SP, 20 mar.2020

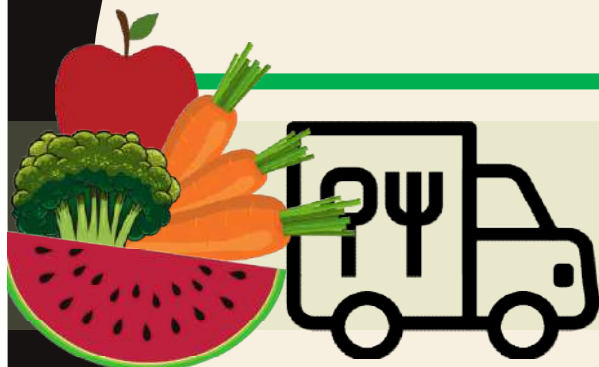
Restaurante Universitário, Campus III – Bananeiras

Estagiária do Curso Técnico em Nutrição e Dietética: Bruna Geraldo

Supervisora: Maria Aparecida Lopes Clementino da Silva

Discente: Millena Ferreira dos Santos

Orientadora: Isabelle Brito



Transporte de Hortifrutis

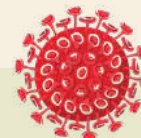
- Acadeia de distribuição logística dos produtos finais requer cuidados especiais com os gêneros alimentícios, sobretudo aqueles que apresentam alto capacidade de deterioração, como os hortifrutis.
- Os cuidados com o transporte de alimentos envolve:



Refrigeração



Higiene dos alimentos, do transporte e dos colaboradores principalmente em tempos de pandemia



Dessa forma é importante observar sempre:

- **Conferência da etiqueta;**
- **Atenção á data de validade do produto;**
- **Monitoramento da temperatura;**
- **Cuidados no empilhamento dos alimentos;**
- **Documentação referente aos produtos;**

Aqueles gêneros que são mantidos sob refrigeração deve ser mantido a cadeia do frio durante todo percurso até chegar à unidade de alimentação.



Os principais fatores que interferem na qualidade do produto durante o transporte:

Qualidade inicial do produto a ser transportado: deve ser considerada a quantidade inicial do produto antes do embarque, pois ela tem efeito significativo na qualidade do produto da entrega.

Pois pode causar

- **Injúrias:** atritos, compressão, impactos físicos e vibração, esmagamento ou perfuração do produto.
- **Condições de transporte:** A cadeia do frio compreende todo processo de armazenamento, conservação, distribuição, transporte e manipulação dos produtos.

A temperatura exerce grande influência na qualidade de produtos hortícolas.

Pois pode impactar

- **Na vida de prateleira** dos produtos.
- **Na diminuição do peso e a perda de água do produto**, que afeta negativamente na comercialização do produto.
- **Qualidade dos produtos;**

Universidade Federal da Paraíba
Centro de Ciências Humanas,
Sociais e Agrárias
Colégio Agrícola Vidal de Negreiros

Curso Técnico em Nutrição e
Dietética

Estágios Supervisionados Remotos (2020.1)

Discentes

Aline de Lima Pereira
João Paulo da Silva
Maiara Miranda da Silva
Maria Antônia Evaristo de Souza
Simões

Orientadora

Profa. Jossana Pereira de Sousa
Guedes

Bananeiras – PB
2020



Técnico em Nutrição e Dietética
CAVN | UFPB

Estágio Supervisionado em Unidade Produtora de ▶ Refeições (UPR)

Tema: Elaboração de material
educativo para os usuários do
Restaurante Universitário do
Campus III - UFPB



Técnico em Nutrição e Dietética
CAVN | UFPB



**Proposta de
sinalização para o
salão de refeições do
Restaurante
Universitário do
CAVN/CCHSA/UFPB
– Campus III,
Bananeiras-PB.**

Material elaborado pela estagiária: Aline de Lima Pereira (2020.1)

Orientadora: Profa. Jossana Pereira de Sousa Guedes

Curso Técnico em Nutrição e Dietética

Colégio Agrícola Vidal de Negreiros (CAVN/CCHSA/UFPB)

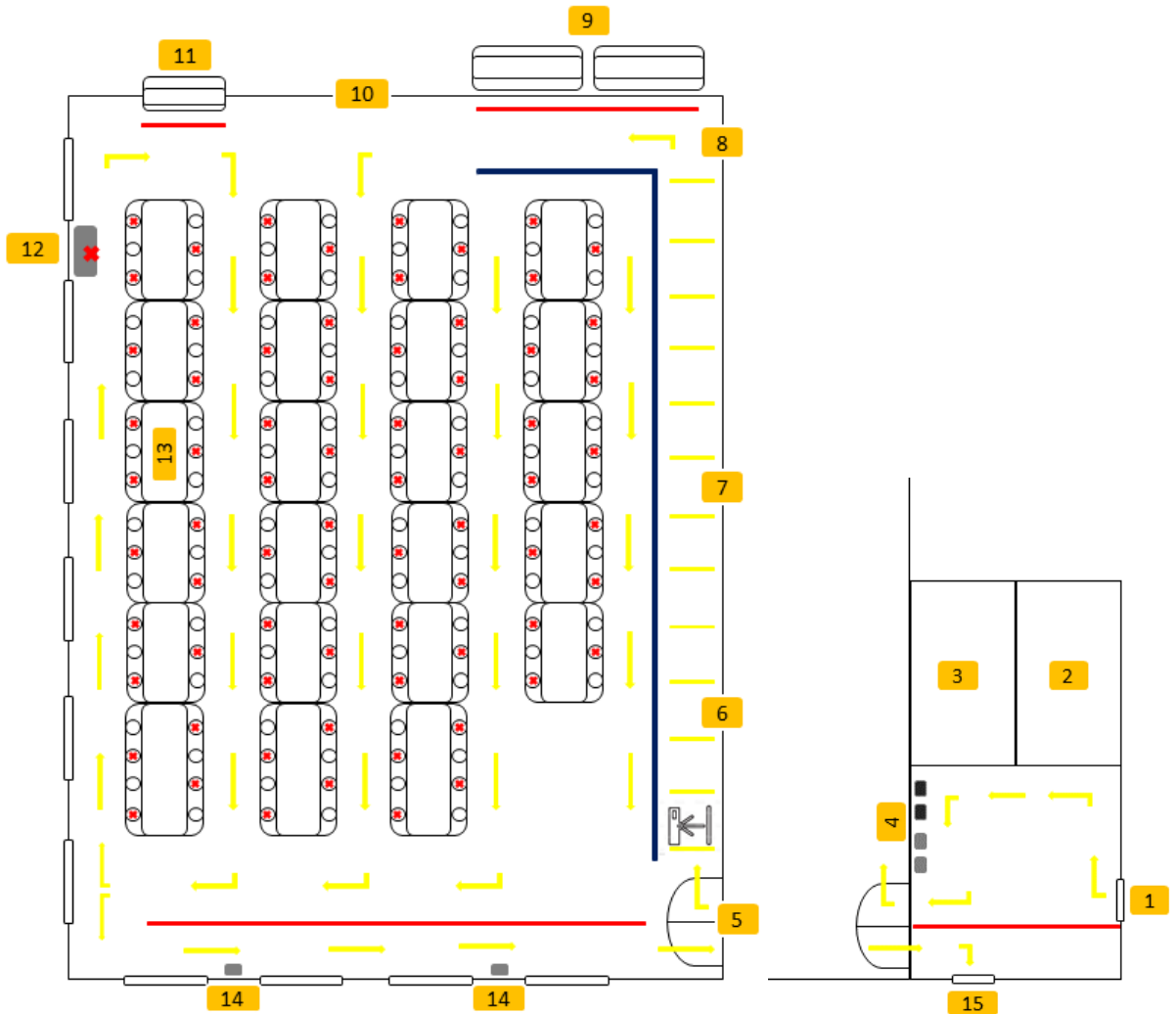


Figura 1 – Proposta de sinalização do salão de refeições do Restaurante Universitário do CCHSA – Campus III, Bananeiras-PB. Legenda: 1 – Entrada: observe as marcações no piso (setas amarelas, faixas amarelas e vermelhas) e nas paredes (materiais de orientação); 2 – Banheiro feminino; 3 – Banheiro masculino; 4 – Material de orientação: *Lavagem e higienização das mãos – álcool gel*; 5 – Entrada do salão de refeições; 6 – Material de orientação: *Como usar a máscara / Etiqueta respiratória*; 7 – Material de orientação: *Comportamento e distanciamento seguros*; 8 – Material de orientação: *Porque higienizar as mãos antes das refeições?*; 9 – Balcão térmico – permaneça atrás da faixa vermelha; 10 – Material de orientação: *Como remover a máscara*; 11 – Guichê de devolução – permaneça atrás da faixa vermelha; 12 – Bebedouro – uso proibido – Material de orientação: *Comportamento e distanciamento seguros*; 13 – Divisórias de acrílico nas mesas; 14 – Álcool gel no corredor de saída do salão de refeições; 15 – Saída. As setas amarelas indicam o caminho a ser seguido pelos comensais. As linhas vermelhas indicam que não é permitido ultrapassar, sentar-se (bancos) ou utilizar (bebedouro).

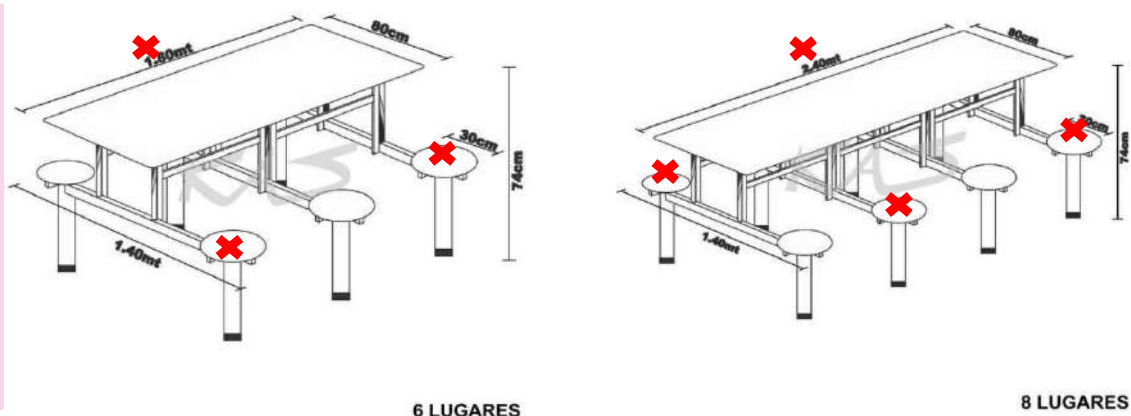


Figura 2 – Distanciamento de aproximadamente 0,9 metros entre os assentos, considerando as dimensões das mesas do Restaurante Universitário do CCHSA – Campus III, Bananeiras-PB.

Quadro 1 – Capacidade atual e proposta para manutenção do distanciamento seguro entre os usuários do Restaurante Universitário do CCHSA – Campus III, Bananeiras-PB.

Capacidade atual	Proposta
20 mesas de 6 lugares	20 mesas de 6 lugares
3 mesas de 8 lugares	3 mesas de 8 lugares
Capacidade máxima de 144 lugares	Capacidade de 72 lugares (50%)

Observações:

1. Fique atento à ocupação máxima do ambiente.
2. Observe as orientações de circulação.
3. Utilize apenas os espaços liberados.
4. Guarde sua máscara usada no saquinho plástico. Não a posicione sobre a mesa.
5. Ao final da refeição, coloque uma máscara limpa.

Referências

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS (SEBRAE). **Retomada Segura das Atividades: Bares, Lanchonetes e Restaurantes**. 2020. Disponível em: <<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/retomada-segura-das-atividades-bares-lanchonetes-e-restaurantes,8fd433d8e7672710VgnVCM1000004c00210aRCRD>>. Acesso em: 30 de out. de 2020.

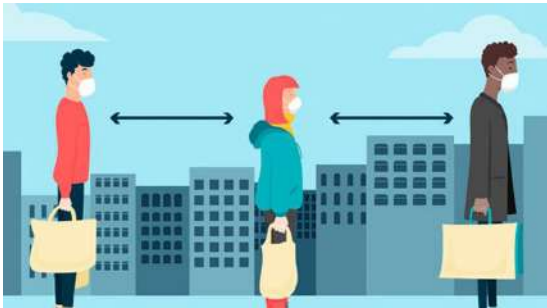
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS (UNICAMP). **Funcionamento e uso dos Restaurantes Universitários**. 2020. Disponível em: <<https://www.unicamp.br/unicamp/cartilha-covid-19/funcionamento-e-uso-dos-restaurantes-universitarios>>. Acesso em: 30 de out. de 2020.



Orientações sobre comportamento e distanciamento seguros no salão de refeições do Restaurante Universitário do CCHSA



Distanciamento adequado na fila de espera



O **Projeto de Lei 2820/20** determina que estabelecimentos autorizados a funcionar com atendimento ao público durante a pandemia de Covid-19 **garantam distância mínima de 1,5 metros entre pessoas nas filas.**



Você sabe onde os microorganismos estão presentes?

Na poeira, água, ar, chão, utensílios, pragas, animais e pessoas. Eles estão em toda parte!

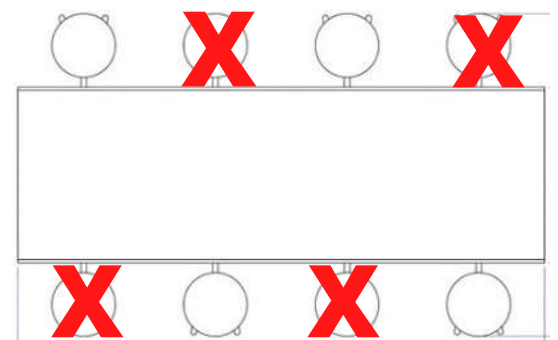
- Evite tossir, espirrar, tocar na parte posterior da máscara, evitando assim a disseminação de gotículas de saliva.
- Evite tocar no balcão de distribuição, corrimão e afins.

Caso ocorra, higienizar as mãos! Tenha sempre a sua disposição álcool em gel a 70%!

Distanciamento adequado entre usuários



- Evitar tocar nas barreiras de proteção física, como placas de acrílico nas mesas e também na entrada. Evitando assim a contaminação e disseminação por tosse, saliva e/ou espirro.

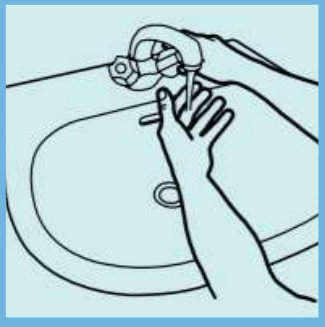


- É recomendável manter a opção de mesas em espaços com ventilação natural.
- A utilização do bebedouro coletivo estará suspensa, lembre-se da garrafinha de uso individual.

COMO HIGIENIZAR AS MÃOS

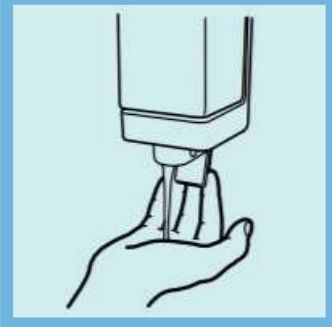
Duração total do procedimento: 40-60 seg.

1



Molhe as mãos com água.

2



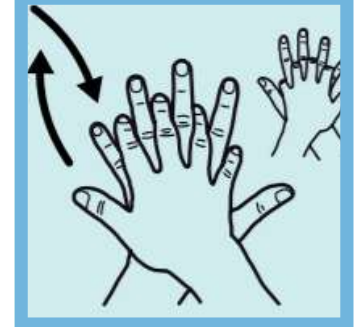
Aplique o sabão nas mãos.

3



Ensaboe as mãos uma na outra.

4



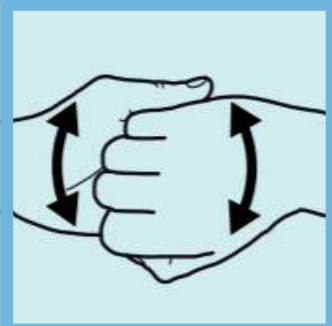
Esfregue o dorso de ambas mãos.

5



Esfregue no meio de seus dedos.

6



Esfregue as costas dos dedos na palma da sua outra mão.

7



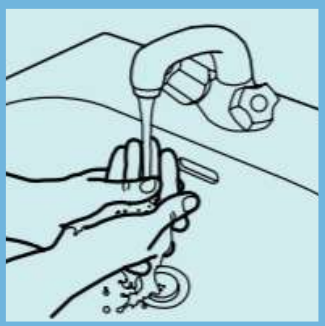
Limpe os polegares.

8



Lave as unhas e pontas dos dedos.

9



Enxague as mãos.

10



Seque as mãos com papel toalha.

11



Aplique o álcool em gel e espalhe nas mãos.

12

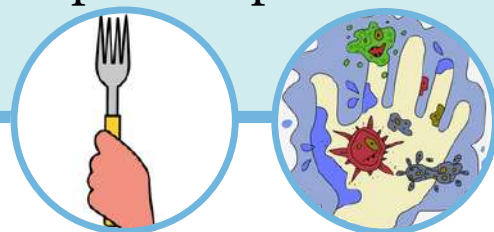


Suas mãos estão limpas.

Lavar as mãos com água e sabão é uma das medidas de prevenção contra o Coronavírus. O sabão mata esses organismos por ser uma substância que quebra a gordura e destrói o envelope viral (parte externa do vírus, composta por gordura).

PORQUE HIGIENIZAR AS MÃOS ANTES DAS REFEIÇÕES?

Porque, sem perceber, tocamos em partes dos talheres que são direcionados à boca. Assim, contaminamos nossas mãos com microrganismos, que podem estar também em copos, pratos, guardanapos e canudinhos. As mãos possuem uma grande quantidade de vírus e bactérias, já que entram em contato com todo tipo de ambiente e objeto. Por isso, é necessária a higienização das mãos. De acordo com a OMS, é possível reduzir em até 40% a incidência de infecções e doenças como resfriados e conjuntivite por meio dessa medida que é simples e rápida.



ORIENTAÇÕES

- Coloque a quantidade de sabão suficiente para cobrir toda a superfície das duas mãos.
- Limpe muito bem o espaço entre os dedos; esfregue também o dorso e o punho.
- Use o papel toalha para fechar a torneira.
- Ao higienizar as mãos evite tocar em qualquer superfície, elas podem estar contaminadas.
- Finalizou a refeição, higienize novamente as suas mãos.



MÚSICA: LAVA A MÃO Arnaldo Augusto

A doença vai embora
junto com a sujeira
Verme, bactéria manda
embora embaixo da
torneira

Água uma,
Água outra,
Água uma (mão),
Água outra,
Água uma.



RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CCHSA

ETIQUETA RESPIRATÓRIA PARA PREVENÇÃO AO CORONAVÍRUS



Ao tossir ou espirrar,
cubra nariz e boca
com lenço ou com
a parte interna do
cotovelo.



Higienizar as
mãos com
frequência.



Utilizar um saco plástico
individual para guardar
a máscara ao chegar no
local de alimentação.



Evitar tocar os olhos,
nariz e a boca sem
ter higienizado as
mãos



É obrigatório o uso da
máscara dentro do
salão de refeições.

COMO USAR A MÁSCARA



**1. LAVE BEM
AS MÃOS COM
ÁGUA E SABÃO.**



**2. CERTIFIQUE-SE
DE COBRIR BEM O
NARIZ E BOCA.**



**3. PRENDA A MÁSCARA
ATRÁS DAS ORELHAS,
SEJA COM O ELÁSTICO OU
AMARRANDO AS TIRAS.**



**4. EVITE TOCAR NA
PARTE DA FRENTE
ENQUANTO ESTIVER
COLOCANDO-A.**

Lembre-se a máscara só pode ser usada por cerca de 2h. Depois desse tempo, é preciso trocar. Então o ideal é que cada pessoa tenha pelo menos duas máscaras de pano.

COMO REMOVER A MÁSCARA



**1. LAVE BEM
AS MÃOS COM
ÁGUA E SABÃO.**



**2. EVITE TOCAR A
PARTE DA FRENTE
DA MÁSCARA.**



**3. TOQUE APENAS O
ELÁSTICO QUE PRENDE
ATRÁS DAS ORELHAS AO
RETIRÁ-LA, E COLOQUE-A
PARA LAVAR.**



**4. LAVE NOVAMENTE
AS MÃOS COM ÁGUA E
SABÃO.**