

## **O RESPONSÁVEL TÉCNICO EM AÇÃO**

**Estudante(s): Vitória Fernandes Boaventura**

**(vitoria.boaventura@estudante.iftm.edu.br), Sara Cardoso Oliveira**

**(sara.oliveira@estudante.iftm.edu.br), Giovana da Silva Fernandes**

**(giovana.sila@estudante.iftm.edu.br), Luísa Duarte Costa Falbo**

**(luisa.falbo@estudante.iftm.edu.br) e Catarina Abdelnur Alves**

**(catarina.alves@estudante.iftm.edu.br)**

**Orientador(es): Thiago Taham (thiago.taham@iftm.edu.br) e Nathália de Paula Rueda**

**Escola: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro -  
Campus Uberlândia**

### **Resumo**

O trabalho visa prevenir as ocorrências de Doenças Transmitidas por Alimentos, promovendo uma metodologia prática e ativa em ambientes realistas e de soluções de problemas no mercado de trabalho na área de fiscalização de alimentos, por meio de simulações e demonstrações de como funciona ser responsável técnico e realizar inspeções em estabelecimentos de serviços de alimentação, especialmente em restaurantes. Nesse sentido, o trabalho trará as situações mais cotidianas encontradas nesses estabelecimentos e estimulará as pessoas com base nas suas experiências já construídas a identificar as não conformidades e as possíveis ações corretivas. Entretanto, o trabalho também trará o fundamento da importância da segurança do alimento, principalmente para a nossa saúde e como o Responsável Técnico pode prevenir e remediar todos os perigos. Desde modo, a parte teórica do trabalho será referente às Boas Práticas de Serviços de Alimentação e às principais leis do serviço de alimentação: Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004 e a Resolução - RDC no 275, de 21 de outubro de 2002, estabelecidas pelo Ministério da Saúde, através da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Ademais, os processos que o trabalho irá abranger é desde a chegada dos alimentos no estabelecimento até a mesa do consumidor. Portanto, ao final da apresentação todos os interessados terão uma visão crítica referente a fiscalização de todos os locais que visitarem que manipulam alimentos e também vai acrescentar a formação acadêmica de todos que desejam seguir a carreira de responsável técnico de estabelecimentos alimentícios.

**Palavras-chave:** Responsável Técnico, Alimentos, Fiscalização, Boas Práticas.

## **Introdução e justificativa**

O responsável técnico é o profissional qualificado para garantir a qualidade do produto manipulado, acompanhando o processo de produção e aplicando os padrões estabelecidos pela lei, destacando os procedimentos de Boas Práticas e sua devida importância ao consumidor a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos. É de responsabilidade do RT (responsável técnico) que os manipuladores estejam aptos para o serviço e que o ambiente de trabalho atinja o padrão de qualidade estabelecido para proporcionar um alimento seguro que não ofereça risco para os consumidores. Os RTs são fundamentais para a propagação da saúde pública, sendo responsáveis pela saúde e segurança.

Quando mal executado, o trabalho dos técnicos pode acarretar danos à saúde da população por meio de DTAs (Doenças Transmitidas por Alimentos). De acordo com o Sistema de Informação de Agravos de Notificação (Sinan), essas doenças se dão pela ingestão de alimento e/ou água contaminados por microorganismos patogênicos, contaminantes químicos ou físicos.

De acordo com a Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS), estima-se que na América anualmente 77 milhões de pessoas sofrem por DTAs e mais de 9.000 morrem, em geral, são crianças menores de 5 anos. Essas doenças transmitidas por alimentos são, em suma, evitáveis com aplicação de BPF por um técnico qualificado para exercer essa função. A Biblioteca Virtual em Saúde (BVS) afirma que; "a qualidade dos alimentos é uma das condições essenciais para a promoção e manutenção da saúde e deve ser assegurada pelo controle eficiente da manipulação em todas as etapas da cadeia alimentar. Procedimentos incorretos de manipulação de alimentos podem causar as doenças transmitidas por alimentos e água (DTA) [...]".

Portanto, responsáveis técnicos com má formação podem contribuir para o crescimento do número de casos de doenças transmitidas por alimentos. É crucial que esses técnicos estejam devidamente informados e aptos para exercer o cargo de RT, visando contribuir para a diminuição de ocorrências de contaminações e até mesmo de óbitos por meio de alimentos contaminados.

Um meio de propagação do conhecimento necessário é oferecer aos profissionais treinamento que relacione teoria e prática, oferecendo aos mesmos cenários mais próximos à

realidade de um RT em estabelecimentos alimentícios, de acordo com as não conformidades mais comuns encontradas neles. Tendo em vista que responsáveis técnicos não qualificados contribuem para o aumento de casos, ao relacionar as práticas mais comuns estamos preparando-os para possíveis ocorrências e como lidar com elas. Mais preparados, os Técnicos desempenham papel mais excepcional, diminuindo cada vez mais a quantidade de casos de DTAs causadas pela inexperiência ou falta de conhecimentos na área.

## **Objetivos**

Desde o surgimento do processamento de alimentos, foi criada políticas públicas que garantem que o alimento preparado seja seguro para o consumidor, logo é inegável o pensamento do “Porque tem tantos casos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA’s)?

Esses casos vêm até mesmo de erros comuns praticados e não prevenidos dentro dos restaurantes, desse modo os responsáveis técnicos são os operadores principais que instruem os manipuladores e o proprietário do estabelecimento a seguir os padrões das legislações de alimentos, assim, o responsável técnico pouco qualificado é um dos agentes que contribui indiretamente para a ocorrência de DTA’S.

Portanto, o trabalho tem por objetivo auxiliar na boa formação dos responsáveis técnicos, os importantes promotores de saúde pública, para que transmitam da melhor forma as informações necessárias para cada estabelecimento alimentício possam diminuir os casos de não conformidades, aplicando uma metodologia prática das Boas Práticas em Serviços de Alimentação da RDC nº216/04 aplicadas nos estabelecimentos alimentícios para estudantes da área de Alimentos. Assim, problematizando as consequências sobre a má compreensão do assunto ou o insuficiente conhecimento da área, com enfoque sobre os riscos e perigos aos alimentos dentro dos estabelecimentos alimentícios, evidenciando as DTA’s (Doenças Transmitidas por Alimentos), problemática que afeta diretamente a qualidade dos alimentos, condição fundamental para promoção e manutenção da saúde. Assim, salientando as não conformidades de acordo com as legislações mais comuns desses estabelecimentos alimentícios e as ações corretivas necessárias para essas não conformidades, e propondo simulações para a área de responsabilidade técnica, a fim de relacionar a teoria com a prática.

## **Metodologia**

A certificação de metodologias que nos auxiliam a lidar com a contínua expansão das DTAs, cumpre um papel essencial na formulação acadêmica e profissional dos responsáveis técnicos. A metodologia utilizada está diretamente ligada ao objetivo por meio da relação entre teoria e prática. O trabalho tem como visão testar e agregar conhecimento e, para que essa proposta seja executada de forma objetiva e concreta utilizamos de uma maneira dinâmica e prática a simulação de ambientes e situações comuns aos responsáveis técnicos.

Realizamos uma pesquisa com os alunos do técnico em alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro Campus Uberlândia, uma autoavaliação em que os alunos determinam seu nível de segurança para exercer o trabalho de Responsável Técnico. Ao realizar essa pesquisa o resultado foi que mais de 60% dos alunos não se sentiam aptos para o trabalho ou não tinham certeza e 100% deles concordaram que precisavam haver mais incentivos na área. Deste modo, a pesquisa prova que o consenso sobre a necessidade de qualificação apresenta tendências no sentido de aprovar a manutenção dos modos de operação convencionais. Então, para que a demanda por incentivos de conhecimento fossem atingidas, coletamos dados das visitas a restaurantes para construir um gráfico com as conformidades mais comuns, e montamos uma proposta de interação dinâmica para os RTs testarem seus conhecimentos.

Disponibilizamos um espaço, organizado de forma a simular uma cozinha genérica em uma área de produção. Uma mesa e uma geladeira, ambas contendo produtos que poderiam ou não estar em conformidade com a legislação. Usando de base os padrões descritos na RDC nº 216, de setembro de 2004 e a RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Do lado de cada produto havia uma plaquinha dizendo se o produto estava ou não em conformidade e caso não estivesse, uma explicação do motivo da irregularidade. Pensando mais a longo prazo, o início da atividade geral de método de ensino promove a alavancagem das regras de conduta normativas, gerando um maior desempenho e por conseguinte, um aumento de técnicos mais confiantes e aptos para exercer o trabalho de RT, diminuindo as ocorrências de DTAs por alimentos contaminados devido às condições ou ao manejo. No entanto, não podemos esquecer que o acompanhamento das preferências de consumo deve

passar por modificações independentemente da gestão da qual fazemos parte, tendo sempre em vista a inovação nos métodos de aprendizagem.

## Resultados e Discussão

Foi levantado uma pesquisa com 42 estudantes do curso Técnico em Alimentos do IFTM campus Uberlândia, correlação o quão capacitados se sentem para exercer a função de responsável técnico de estabelecimentos alimentícios. O gráfico 1 representa um gráfico de pizza de porcentagem dos Técnicos em Alimentos de todos os semestres, por qualificação de responsabilidade técnica de estabelecimentos alimentícios o qual mostra que 38,1% dos técnicos se sentem muito capacitados; 35,7% pouco capacitado e 26,2% não tem certeza, ou seja, mais de 60% dos Técnicos em Alimentos não se sentem confiantes para esse cargo, o que comprova a necessidade de eventos que promovam treinamento que relacione teoria e prática.

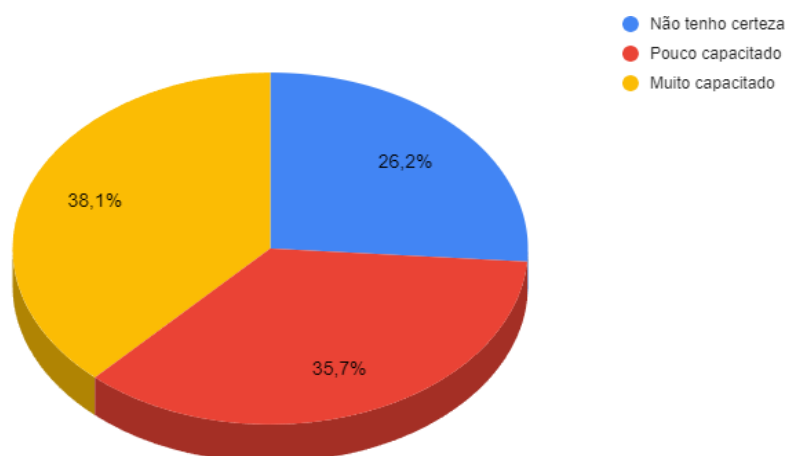


Gráfico 1: Porcentagem dos Técnico em Alimentos, por grau de capacitação à exercer a função de responsabilidade técnica em estabelecimentos alimentícios (IFTM - 2022). Fonte: autores.

A proposta de relacionar a teoria vista nas escolas com o mercado de trabalho obteve uma resposta unânime com os mesmos 42 estudantes, como mostra o gráfico 2.

Além disso, foi realizado uma pesquisa das não conformidades mais comuns de estabelecimentos alimentícios, sendo que as mais encontradas são do setor da rotulagem e armazenamento do produto-final, entretanto a maioria são consequências do manuseio dos manipuladores, portanto, é importante os responsáveis técnicos serem bem qualificados para

transferir às instruções corretas. Assim, o gráfico 3 utiliza de base a check-list da RDC n° 275/02 da ANVISA para categorizar os setores e apresentar as não conformidades mais frequentes achadas nos estabelecimentos alimentícios, com base em estágios realizados nesses restaurantes.

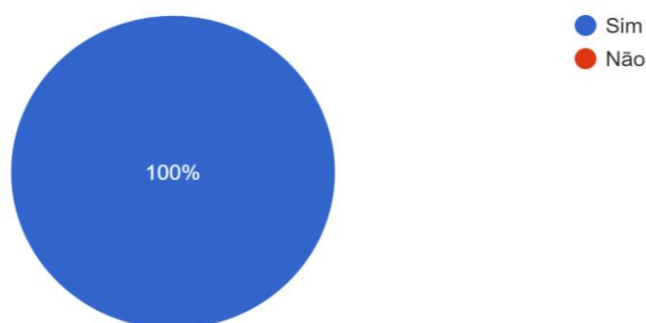


Gráfico 2: porcentagem de estudantes da área de Alimentos que considera necessário eventos que relacionam a teoria com o mercado de trabalho em sua área de atuação. Fonte: Autores.

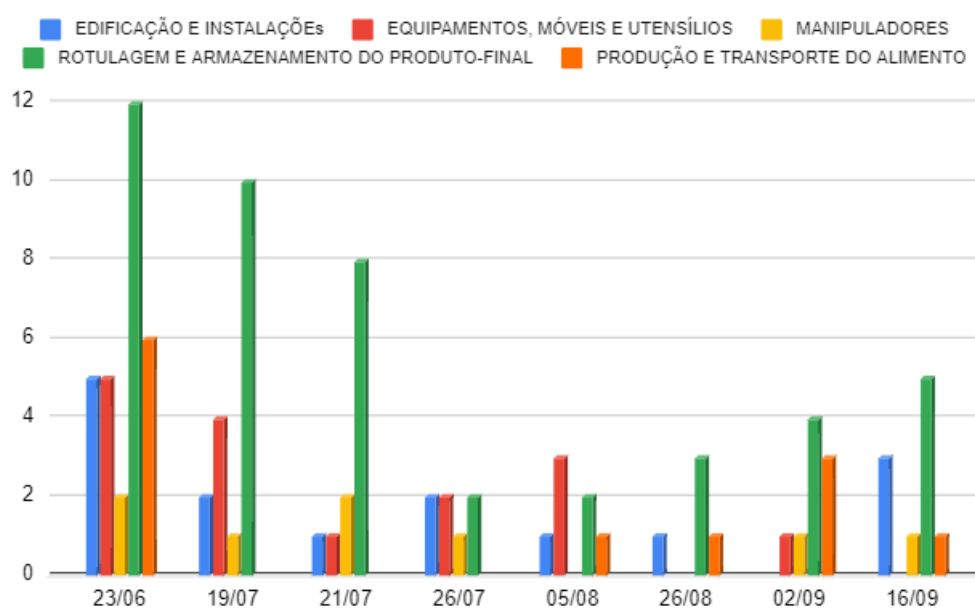


Gráfico 3: Não conformidades mais comuns encontradas em visitas a restaurantes por dias (ano de 2022). Fonte: autores.

A partir dos resultados obtidos, evidencia-se que suas ocorrências são, principalmente devido ao descuido ou desconhecimento dos manipuladores de alimentos,

consequentemente aumenta o risco de DTA's e demonstra a necessidade de responsável técnica apto para transmitir as informações necessárias e corretas.

Acima de tudo, é fundamental ressaltar a simulação que criamos no IFTM campus Uberlândia com o espaço, organizado de forma a representar uma cozinha genérica em uma área de produção, que foi perceptível os resultados dos conhecimentos novos que transmitimos até mesmo para a coorientadora do trabalho que é profissional ativa da área, consequentemente atingimos de forma satisfatória nosso objetivo.

## **Conclusões**

Foi possível concluir que um ensino de qualidade, com uma metodologia melhorada, que vá além da teórica, é essencial para que as consequências de um técnico mal formado e incapacitado para exercer um trabalho na área sejam evitadas. Sendo, também, de extrema importância, testes e pesquisas com propósito de estudar o desempenho dos alunos, para que seja possível visualizar essa quantidade de estudantes que não se sentem confiantes e tirar conclusões sobre o que pode estar ocasionando essa falta de aprendizado. Foi determinado que a falta de uma boa instrução aos responsáveis de cada setor é a principal causa das não conformidades mais comuns, reforçando a necessidade de um bom ensino profissionalizante, já na área de trabalho. Pode ser dito que, ao final, o projeto ajudou com o complemento da formação acadêmica dos estudantes da área alimentícia e até mesmo na comunidade na prática dentro de suas cozinhas, colaborando para serem responsáveis que transformam os estabelecimentos alimentícios, para que estejam de acordo com a legislação vigente da ANVISA, evitando a contaminação de DTA's, e assim, garantindo a segurança do alimento.

## **Referências**

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC N° 216, de 15 de Setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Resolução RDC n° 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos



estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 2002.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. Dia Mundial da Segurança dos Alimentos 2021: PANAFTOSA impulsa a cooperação técnica da segurança dos alimentos para países da região das Américas. Disponível em: <<https://www.paho.org/pt/noticias/7-6-2021-dia-mundial-da-seguranca-dos-alimentos-2021-panaftosa-impulsa-cooperacao-tecnica>>. Acesso em: 22 out. 2022.

SISTEMA DE INFORMAÇÃO DE AGRAVOS DE NOTIFICAÇÃO. Surto Doenças Transmitidas por Alimentos - DTA. Disponível em: <<http://portalsinan.saude.gov.br/surto-doencas-transmitidas-por-alimentos-dta>>. Acesso em 22 de out. 2022.