

<https://doi.org/10.48195/sepe2022.26271>

ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM UM SUPERMERCADO DE SANTA MARIA

Letícia Rosa Silva¹; Ana Lúcia de Freitas Saccò²

RESUMO

A garantia qualidade dos alimentos oferecidos em uma unidade de alimentação pode ser obtida através de ações de controle higiênico-sanitárias na produção de alimentos, como as Boas Práticas (BP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). O nutricionista é o profissional capacitado para assegurar completo desenvolvimento da segurança dos alimentos em uma unidade de alimentação. O presente trabalho tem por objetivo, relatar as experiências desenvolvidas em um supermercado de médio porte de Santa Maria. A ação profissional causou um impacto médio de 38,5% no aumento das vendas do setor e 42% no lucro. Portanto a presença de um nutricionista em uma unidade de alimentação e nutrição contribui para além da qualidade nutricional e higienica, para a rentabilidade da empresa.

Palavras-chave: Boas práticas; Segurança dos alimentos; Unidade de alimentação.

Eixo Temático: Atenção Integral e Promoção à Saúde (AIPS)

1. INTRODUÇÃO

Os estabelecimentos integrantes do segmento da alimentação fora do lar são intitulados Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) ou serviços de alimentação. Em termos de economia e saúde pública, as UAN's desempenham um papel importante na estruturação do estado nutricional e do bem-estar da população por meio da qualidade do alimento produzido (ANDRADE, 2015).

As Boas Práticas de Fabricação foram introduzidas no Brasil, em 1993, por meio da portaria Nº 1428 (MS). No entanto, a implantação das Boas Práticas nos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição,

¹Nutricionista - Universidade Franciscana, UFN – leticiarosa_92@hotmail.com

²Professora Orientadora, Curso de Nutrição e Mestrado em Ciências da Saúde e da Vida, Universidade Franciscana, UFN, Grupo de Pesquisa em Segurança Alimentar e Nutricional – GESAN/CNPq – alsaccol@ufn.edu.br

transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo só começou a ser exigida a partir de 2004, quando entrou em vigor a RDC 216 (BRASIL, 1993, 2004)

Segundo Silva *et al* 2020) as Boas Práticas (BP) em serviço de alimentação têm a finalidade de garantir a segurança dos alimentos para o consumidor, evitando surtos de doenças transmitidas por alimentos. Para tanto, a implantação do programa de BP exige a presença de profissionais com conhecimento na área de segurança de alimentos para auxiliar e garantir o seu desenvolvimento. A segurança dos alimentos em uma unidade de alimentação pode ser alcançada através de medidas de controle higiênico-sanitárias na produção de alimentos, como as (BP) os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

O manual de boas práticas integra ações que asseguram a segurança dos alimentos aos clientes, mostrando que todos os funcionários estão bem orientados sobre quais são as condutas a se seguir, sobre edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, higienização, controle integrado de pragas, abastecimento de água, manejo de resíduos, manipuladores, matérias primas, ingredientes e embalagens, preparação do alimento, armazenamento e transporte, exposição e distribuição do alimento. Por sua vez, os POPs, contêm instruções sequenciais das operações, a frequência de execução e as ações corretivas, especificando o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades e aprovados, datados e rubricados pelo responsável do estabelecimento portaria 78 de janeiro de 2009 (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

Para tanto, a implantação do programa de boas práticas, exige a presença de profissionais com conhecimento na área de segurança dos alimentos para auxiliar e garantir o seu desenvolvimento.O objetivo do presente trabalho é relatar experiências profissionais e atuação do nutricionista em UAN's.

2. METODOLOGIA

Trata-se de um relato de experiência profissional por meio da atuação em supermercado de médio porte no município de Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil. O supermercado objeto deste estudo é composto por 1 unidade matriz e 3 filiais. O período deste relato compreende desde dezembro de 2020 até o presente momento, ou seja, 22 meses de vivência em um setor de distribuição de alimentos, como nutricionista com atuação na área de controle e garantia da qualidade dos alimentos.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A unidade de alimentação em meio à pandemia enfrentou diversos desafios, desde financeiros, como também, organização de equipe, controles de qualidade, manejo de compras de insumos e consumos, layout da estrutura, gerenciamento de custos de produção, vendas, ofertas, lucro, controle de produção por meio de fichas técnicas, lista de produção, controle de estoque, padronização dos produtos nas quatro unidades, elaboração de tabelas nutricionais e rotulagem dos alimentos.

Ao contratarem um nutricionistas as UAN's que este profissional desempenhe funções além das relacionadas unicamente à nutrição, mas também realize atividades administrativas como contratação, gestão de pessoal e serviços, seleção e pesquisa de novos fornecedores e produtos, dentre outras atividades, visando alavancar a produtividade e a lucratividade da empresa.

Para tanto, diante dos desafios citados, no supermercado supracitado iniciou-se o diagnóstico das unidades através do check list da portaria 78 de janeiro de 2009 (RIO GRANDE DO SUL, 2009). Após o resultado, foi elaborado um plano de ação. A primeira atividade realizada foi à elaboração das fichas técnicas de produção, em que a nutricionista e as confeiteiras puderam trocar ideias sobre os produtos, sua qualidade nutricional e sanitária, como também, sua aparência e receitas, com objetivo de agradar os clientes e consequentemente aumentar as vendas do setor.

Como resultado, pode-se observar os custos dos produtos e assim identificar que alguns apresentavam um custo mais alto do que o valor de venda, trazendo margem negativa para o setor, a partir disso, os valores de venda foram ajustados, permitindo a geração de capital para poder investir na qualidade dos produtos. Além disso, pode-se estabelecer um padrão dos produtos nas quatro unidades da empresa.

A Ficha Técnica de Preparação (FTP) pode ser definida como um “instrumento gerencial de apoio operacional, pelo qual se fazem o levantamento dos custos, a ordenação do preparo e o cálculo do valor nutricional da preparação”, por esse motivo é ideal que cada Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) tenha suas descritas. Ademais, a FTP contém os ingredientes, descrição de etapas, tempo total de preparo, per capita, fatores de correção e cocção, composição nutricional da preparação, rendimento, custo dos ingredientes e o número de porções, permitindo fazer controle de gastos, gestão do tempo e escolha das preparações servidas, o que padroniza a receita e assim o produto terá o mesmo padrão de qualidade sempre (AKUTSU *et al.*, 2003).

Após estabelecer uma lista de produtos que seriam oferecidos na unidade e sua padronização, buscou-se atualizar a lista de fornecedores e encontrar aqueles que poderiam contribuir com os objetivos da empresa, fornecendo produtos de qualidade nutricional e sanitária que estivesse de acordo com os critérios estabelecidos pela portaria 78 de janeiro de 2009(RIO GRANDE DO SUL, 2009). Assim, a empresa pode estabelecer novas parcerias que agregaram no fornecimento de um produto final de qualidade. Para assegurar que os produtos seriam entregues dentro dos critérios estabelecidos, adotou-se planilhas de controle no recebimento das matérias-primas, essas, traziam diversas informações sobre o produto, como temperatura, validade, integridade da embalagem e conservação.

Concomitante com o controle da periodicidade das compras de matérias primas e o estudo da clientela, desde o ticket médio gasto na unidade, como a interferência do clima, o planejamento das produções, e as análises das vendas, foi possível controlar o estoque disponível, diminuir os fatores de perdas, quebras de produtos. Este era um grande desafio, a empresa tinha uma cultura

de compras excessivas, sem gestão de fornecedores, por este motivo, muitos produtos acabavam vencendo, estragando, muitas vezes não sendo usados em sua totalidade e sendo descartados. Portanto, afetando negativamente os lucros do setor e o seu investimento.

Ainda, verificou-se que existiam equipamentos de grande porte que não seriam necessários, alem de apresentarem um custo elevado de manutenção, tornavam o espaço ocioso, dificultando inclusive o fluxo de produção, por isso, foram desativados e utilizados em outros fins. E por se tratar de um setor de grande demanda de produção, sabe-se dos riscos físicos, químicos e microbiológicos que podem contaminar os alimentos em cada fase de sua preparação, logo, a contaminação de um alimento pode interferir na saúde do consumidor.

A Organização Mundial de Saúde (OMS) estima que 600 milhões de pessoas – quase um em cada 10 pessoas no mundo – adoecem e 420.000 morrem todos os anos devido às DTA, resultando na perda de 33 milhões de anos de vida saudáveis. As crianças menores de cinco anos carregam 40% da carga de DTA com 125.000 mortes a cada ano. No Brasil, no período de 2007 a 2020, foram notificados, por ano, uma média de 662 surtos de DTA, com o envolvimento de 156.691 doentes (média de 17 doentes/surto), 22.205 hospitalizados e 152 óbitos (BRASIL, 2020).

Foram realizadas reuniões e capacitações com a equipe de cada unidade, com o objetivo de qualificar os manipuladores quanto a higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, com periodicidade quinzenal, registrados em ata, assinados e rubricados pelos colaboradores. Essas qualificações propiciaram cada vez mais a integração das equipes e o conhecimento por parte dos colaboradores sobre as regras na manipulação de alimentos.

Assim, com as mudanças e padrões estabelecidos, foi possível atualizar o manual de boas práticas e definir os POPs, trazendo registro e orientação para o funcionamento das unidades.

Após organizar o setor foi elaborado todas as informações nutricionais conforme a portaria 727 de 01 de julho de 2022(BRASIL, 2022). Todos os

produtos expostos na ausência do consumidor passaram a ter suas informações descritas em etiqueta. Informando a data de fabricação e validade, a procedência, origem e dados do embalador, o peso do produto, seus ingredientes, a sinalização dos alimentos alergênicos presentes, a rotulagem nutricional (valores nutricionais) e o modo de conservação do produto. Cumprindo a obrigatoriedade dessas informações e trazendo segurança ao consumidor.

ANVISA tem por finalidade com estas exigências descritas trazer melhorias, como simplificação de termos técnicos da rotulagem e novos critérios de legibilidade, visando proporcionar aos consumidores maior compreensão e uso dos rótulos, e consequentemente maior funcionalidade da ferramenta para suas escolhas alimentares.

Por se tratar de um período de pandemia, o objetivo era crescer e desenvolver o setor, se tornando referência em fornecer um produto de qualidade para o cliente. A partir deste momento, foi possível definir metas e planejamentos para atrair o cliente, aumentar as vendas e a lucratividade e fidelizar o cliente. Essas mudanças foram um reflexo imediato nas vendas do setor, em poucos meses foi possível acompanhar o crescimento das vendas de cada unidade.

As análises mostraram um crescimento de 34,5% nas vendas do setor quando comparado o primeiro trimestre de 2022 com o primeiro trimestre do ano de 2021. No segundo trimestre de 2022 houve um aumento de 45% nas vendas quando comparado com o mesmo trimestre em 2021, e no terceiro trimestre de 2022 as vendas apresentaram um avanço de 36% quando comparados ao terceiro trimestre de 2021.

Ainda, em relação à lucratividade da empresa, o primeiro trimestre de 2022 apresentou um crescimento de 38% quando comparado ao primeiro trimestre de 2021. Já no segundo trimestre deste ano, o lucro do setor cresceu 42% quando comparado ao mesmo trimestre de 2021 e no terceiro trimestre o crescimento foi de 44% em relação ao terceiro trimestre de 2021. E os últimos dados mostram que o mês de setembro deste ano apresentou uma lucratividade maior em 47% quando comparado ao mês de setembro de 2021.

Esses valores podem sofrer alteração em detrimento a estação do ano, uma vez que o período em que há maior crescimento das vendas do setor de padarias é no inverno, também podem sofrer alterações por causa da inflação e instabilidade econômica, ou ainda, num modo mais específico da empresa, em função do número de colaboradores, do percentual de quebras ou perdas o ainda o valor de compras e negociações do mês.

Esses dados estão em conformidade com o ranking ABRAS, com base no estudo Estrutura do varejo, realizado pela NielsenIQ exclusivamente para a revista SuperHiper, no ano passado o setor alcançou um faturamento de R\$ 611,2 bilhões, por meio da operação de todos os seus formatos e canais de distribuição (mercado de vizinhança, supermercado, hipermercado, atacarejo e e-commerce). Com isso, o resultado consolidado pelos supermercados representa 7,03% do Produto Interno Bruto (PIB) nacional. Logo, o autoserviço ficou maior, mais forte e ampliou sua capilaridade no território nacional. (ABRAS, 2022)

4. CONCLUSÃO

Por conseguinte, a atuação do profissional da área de alimentos torna-se imprescindível em unidades de alimentação para garantir o pleno desenvolvimento das boas práticas na produção e consequentemente para garantia da segurança dos alimentos. Ademais, a sua presença pode contribuir para o perfeito desenvolvimento e crescimento real da empresa.

REFERÊNCIAS

ABRAS. Rancking ABRAS 2022. Revista SUPERHIPER n°547. Disponível em: [SuperHiper - Revista Digital \(abras.com.br\)](http://SuperHiper - Revista Digital (abras.com.br))

ANDRADE, Marcel Levy; STURION, Gilma Lucazechi. Segurança dos alimentos em serviços de alimentação do setor de turismo. Segurança Alimentar e Nutricional, v. 22, n. 1, p. 618-632, 2015

AKUTSU RCCA, Botelho RBA, Camargo EB, Oliveira KESD, Araújo WMC. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. Rev Nutr. 2005; 18(2):277-279.

BRASIL. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação (Internet). Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária; 2004 (cited 2014 Sep 1). Available from: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis../anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html

BRASIL. Resolução dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. (internet). Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária; 2022, disponível em: [Regulação de alimentos: consolidação de atos normativos — Português \(Brasil\) \(www.gov.br\)](https://www.gov.br/_abrelink/Regulacao_de_alimentos:_consolidacao_de_atos_normativos___Portugu%C3%A9s_(Brasil)_(www.gov.br))

BRASIL. Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos (internet). Brasília. Agência Nacional de Vigilância Sanitária; 1993, disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/1993/prt1428_26_11_1993.html

RIO GRANDE DO SUL. Regulamento técnico lista de verificação de boas práticas para os serviços de alimentação de janeiro de 2009, disponível em: [Portarias 2009 - Secretaria da Saúde \(saude.rs.gov.br\)](https://www.saude.rs.gov.br/_abrelink/Portarias_2009_-_Secretaria_da_Sa%C3%ADde_(saude.rs.gov.br))

SILVA XAVIER, Cícero Gilcélison et al. Fiscalização sanitária de alimentos em Teresina, PI/sanitary food inspection in Teresina, PI. Brazilian Journal of Health Review, v. 3, n. 2, p. 2142-2154, 2020.