

Evento: Debates sobre Inteligência Artificial (d.I.A.)

LIMITAÇÕES NO USO DA TECNOLOGIA NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO¹

LIMITATIONS ON THE USE OF TECHNOLOGY IN THE PRODUCTION OF MEALS IN FOOD AND NUTRITION UNITS

Nicole Mantovane da Silva², Eilamaria Libardoni Vieira³

¹ Revisão bibliográfica realizada na disciplina de Estágio em Unidade de Alimentação e Nutrição II

² Acadêmica de Nutrição do Curso da UNIJUÍ

³ Me. Nutricionista, Docente do Departamento de Ciências da Vida da UNIJUÍ

INTRODUÇÃO

A Unidade de alimentação e nutrição (UAN), segundo Senac (2007) “é aquela que fornece alimentação sadia, racional, variada e econômica de forma a evitar desperdício, além de indiretamente proporcionar educação alimentar”. No entanto, é uma empresa que faz parte do ramo mercadológico que possui concorrentes e necessita de gestão e administração para alcançar os objetivos organizacionais com foco em aspectos econômicos.

O ganho de eficiência é um dos principais objetivos e para isso elas devem avaliar seu desempenho e intervir rapidamente para a melhorar os processos que executam. Nesse cenário as inovações tecnológicas permitem melhorar a eficiência e a qualidade dos produtos e serviços além de impulsionarem a busca pela qualidade.

Segundo Proença (1996), os processos tecnológicos na produção de refeições têm sido desenvolvidos e implantados na busca de aumentar expressivamente a qualidade e produtividade, com consequentes reflexos na competitividade das empresas. A intervenção da tecnologia pode ter capacidade de estender as capacidades humanas. Nesse contexto o objetivo do trabalho é de compreender até que ponto a tecnologia pode colaborar para os processos de trabalho na produção de refeições a partir de pesquisa bibliográfica.

Palavras-chave: Antropotecnologia; Ergonomia; Alimentação coletiva.

Keywords: Anthropotechnology; Ergonomics; Collective feeding.

METODOLOGIA

A busca de conteúdo se deu através das bases de dados de artigos científicos, Google Acadêmico, Scielo e Lilacs, utilizando os termos “tecnologia na UAN”, “equipamentos UAN”, “Ergonomia”, “Antropotecnologia” e “Inteligência Artificial UAN”. Destes termos foram selecionados artigos que abordassem sobre a tecnologia e sua influência nos processos de trabalho da UAN considerando qualquer etapa do processo de trabalho. Também foi realizada a busca em materiais dos órgãos regulamentadores e norteadores das normas técnicas de gestão e produção de refeições, como a ANVISA e SENAC.

Evento: Debates sobre Inteligência Artificial (d.I.A.)

RESULTADOS E DISCUSSÃO

No Brasil cerca de 25% das pessoas realizam suas refeições fora de casa, de acordo com a estimativa da Associação Brasileira das Indústrias dos Alimentos, e tende a aumentar pois o mercado da alimentação demonstra progressivo crescimento, apresentando para as empresas o desafio de oferecer serviços de qualidade (CAMPOS, 2012).

O setor de alimentação coletiva sofre influências do meio externo que impactam diretamente na execução das atividades de gestão e produção, por ser uma cadeia longa de conexões ligadas ao alimento, ou seja, outros setores envolvidos desde a aquisição até o produto final. Para ampliar o entendimento destes sistemas de trabalho e do meio ambiente, a antropotecnologia tem sido “uma ferramenta para a compreensão e alteração dos problemas referentes aos seres humanos, ao trabalho, às novas tecnologias, ao ambiente e aos rumos da sociedade” (SOUSA e PROENÇA, 2004).

Segundo Proença (1999) as influências ambientais, foram relacionados a aspectos de qualidade, voltados tanto às questões de higiene e sanidade dos alimentos e preparações, quanto ao atendimento de normas que regem o preparo e distribuição de alimentos e ao alto custo e às dificuldades de gestão que apresenta a mão-de-obra.

Já os indicadores do contexto social e demográfico que influenciam no funcionamento na UAN são, a caracterização dos operadores, envolvendo também o nível de escolaridade da população e as oportunidades de formação específica no setor. As características dos operadores, segundo dados apresentados pelo autor, revelam um panorama de baixo nível de escolaridade, altos índices de rotatividade e acidentes de trabalho e pouca atratividade para a mão-de-obra (PROENÇA, 1996).

Considerando estas influências, para garantia de qualidade do produto, maior produtividade, é necessário que a gestão busque um ponto de equilíbrio interno entre a estrutura organizacional; estilo administrativo; tecnologia empregada; necessidades, valores e habilidades dos operadores; e externo, nas relações com o ambiente (PROENÇA, 1996). Por isso é importante a participação de nutricionistas, na etapa do planejamento físico de uma UAN, pois possuem qualificação para planejar e organizar a área administrativa quanto a operacionalização das atividades (CAMPOS, 2012).

Sabe-se que na sociedade industrializada o enfoque é na redução do esforço de trabalho; o aumento da produtividade e a melhoria da qualidade do produto, porém para atingir tecnicamente, toma-se evidente a forte vinculação entre tecnologia e trabalho, aparecendo a primeira como determinante do modo de execução e organização do segundo, como também o objetivo de melhorar a eficácia da empresa (RODRIGUES et al 1987 in PROENÇA, 1996)

Para melhor entender esta relação, Rosenthal e Moreira (1992) explicam a tecnologia como “o aspecto do conhecimento aplicado (ou aplicável) à produção de “coisas úteis”, à “solução de problemas”, ou ainda, em um sentido mais abrangente, a todas as formas de interação do homem com seu ambiente material e social”.

Para melhor entender, a abordagem antropotecnológica considera diferentes fatores para identificar a origem das dificuldades na utilização de uma tecnologia para além das características individuais dos operadores, relacionados aos aspectos sociais, geográficos, econômicos, históricos e antropológicos da situação (SOUSA e PROENÇA, 2004).

Evento: Debates sobre Inteligência Artificial (d.I.A.)

Então, o nutricionista como gestor responsável pela produção, conta com a tecnologia como aliada no processo produtivo, além da mão de obra. Uma das justificativas é pelas limitações humanas que não proporcionam a mesma garantia eficiência dos equipamentos e outra na visão de Freires (2003) é a busca por métodos e processos de trabalho que minimizem o esforço e aperfeiçoem o resultado na produção. Então o que antes era executado manualmente em uma totalidade passou por transição para a utilização de ferramentas, máquinas de acionamento mecânico e atualmente, equipamentos automatizados.

Segundo Proença (1999) os novos equipamentos contêm diferenciais principalmente com relação à transmissão de calor, através de aparelhos de cocção e resfriamento. Nos produtos alimentícios, as novidades baseiam-se na elaboração prévia dos mesmos, facilitando o preparo e aumentando o prazo de validade. E com isso, Abranches e Lucia (2014) afirmam que a utilização de equipamentos de alta performance, permitem a obtenção de alimentos mais saudáveis do ponto de vista nutricional, seguros do ponto de vista nutricional seguros do ponto de vista higiênico-sanitário sensorialmente agradáveis e com maior economia de energia e espaço.

Devemos conceituar que todo equipamento é um facilitador para o trabalho humano, porém os equipamentos que interferem diretamente na produção são considerados vitais para a garantia do processo de trabalho conforme Senac (2007).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

No decorrer deste estudo foi observado que os equipamentos são importantes no processo de trabalho, quando busca-se excelência, como na padronização sensorial do cardápio, otimização de tempo, espaço e redução de trabalho manual. Porém deve ser analisada a real necessidade de acordo com os quesitos de dimensionamento. Mesmo com toda tecnologia existente é essencial a presença dos trabalhadores, para organização dos processos, controle do funcionamento dos equipamentos e continuidade do serviço, pois é ele que está presente em todas as etapas do processo o que garante a qualidade.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CAMPOS, José Ramos; IKEDA, Vivian e SPINELLI Mônica Glória N. **Otimização de espaço físico em unidade de alimentação e nutrição (uan) considerando avanços tecnológicos no segmento de equipamentos.** Revista Univap, São José dos Campos-SP, v. 18, n. 32, dez.2012. Disponível em: <<https://revista.univap.br/index.php/revistaunivap/article/view/101/103>>. Acesso em: 17. set. 2020.

FREIRES, Marcos Aurélio da C. **Medidas ergonômicas visando melhorar a qualidade de vida dos militares da aeronáutica.** Trabalho de conclusão de Curso. Universidade Estadual do Oeste do Paraná. Cascavel-PR. 2003. Disponível em: <<https://silo.tips/download/marcos-aurelio-da-costa->

Evento: Debates sobre Inteligência Artificial (d.I.A.)

freires-medidas-ergonomicas-visando-melhorar-a-qualidade>. Acesso em: 28. set. 2020.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. **Aspectos organizacionais e inovação tecnológica em processos de transferência de tecnologia: Uma abordagem antropotecnológica no setor de alimentação coletiva.** Florianópolis, 1996. Tese (Doutorado em Engenharia) - Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, 1996.

Rossana Pacheco da Costa. **Novas tecnologias para a produção de refeições coletivas: Recomendações de introdução para a realidade brasileira.** Rev. Nutr., Campinas , v. 12, n. 1, p. 43-53, Apr. 1999 . Available from <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52731999000100004&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 16. set. 2020.

ROSENTHAL, David e MOREIRA, Inaldo Lima. **Algumas considerações sobre a natureza do processo de capacitação tecnológica.** Rev. Adm. púb. Rio de Janeiro, out./dez. 1992.

SENAC. **Administração na alimentação coletiva.** São Paulo.2007. Disponível em: <<https://docplayer.com.br/12263807-Administracao-na-alimentacao-coletiva.html>>. Acesso em: 02. set. 2020

SOUSA, Anete Araújo de; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. **Tecnologias de gestão dos cuidados nutricionais: recomendações para qualificação do atendimento nas unidades de alimentação e nutrição hospitalares.** Rev. Nutr., Campinas , v. 17, n. 4, p. 425-436, Dez. 2004 . Available from <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732004000400003&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 08. out. 2020. <https://doi.org/10.1590/S1415-52732004000400003>.