



Evento: XXVIII Seminário de Iniciação Científica.

FORTALECIMENTO EMOCIONAL DA EQUIPE DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA DA UNIMED NOROESTE/RS¹

EMOTIONAL STRENGTHENING OF THE TEAM OF THE NUTRITION AND DIET THERAPY SERVICE AT UNIMED NOROESTE/RS- FORTALECIMENTO EMOCIONAL DA EQUIPE DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA DA UNIMED NOROESTE/RS

Alana Thais Gisch Andres¹, Bruna Eduarda Hüller², Camila Tischer³, Julia Caroline Ferreira Chaves⁴

¹ Acadêmica do curso de Farmácia, Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - UNIJUI - Ijuí (RS) - Brasil.

² Acadêmica do curso de Biomedicina, Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - UNIJUI - Ijuí (RS) - Brasil.

³ Acadêmica do curso de Fisioterapia, Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - UNIJUI - Ijuí (RS) - Brasil.

⁴ Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - UNIJUI - Ijuí (RS) - Brasil.

RESUMO

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) estabelecem medidas de qualidade e segurança. Isso se faz presente na manipulação de alimentos, evitando a contaminação cruzada. Sabe-se que a preocupação dos profissionais dessas áreas, bem como os cuidados em geral para evitar o contágio da nova doença pandêmica fazem com que a saúde mental dos mesmos fique prejudicada, ocorrendo muitos casos de ansiedade, ou de dias improdutivos de trabalho. Nesse sentido, o objetivo do presente estudo foi desenvolver um módulo de treinamento sobre boas práticas e saúde mental para os colaboradores do Serviço de Nutrição e Dietoterapia do Hospital da Unimed Noroeste/RS. Conclui-se que esse projeto foi importante tanto para as funcionárias da equipe, como para a construção profissional das acadêmicas.

Palavras-chave: Módulos de treinamento. Saúde. Boas práticas. Manipulação de alimentos.

INTRODUÇÃO

As Boas Práticas de Manipulação de Alimentos são as práticas de organização e higiene necessárias para garantir alimentos seguros, envolvendo todas as etapas, desde a seleção dos fornecedores até a venda para o consumidor final. Assim, evitando a contaminação decorrente de alimentos contaminados (COVISA, 2019).

Ademais, na contemporaneidade, em um Setor de Nutrição e Dietoterapia, fatores como lesões por esforços repetitivos e manutenção de más posturas, são condições capazes de gerar sobrecarga, insatisfação no trabalho e na realização das tarefas, afastamentos e faltas



(BRASIL, 2012). Somado a isso, a autocobrança, sobrecarga trabalhista, questões pessoais e a ausência de diálogo e integração entre funcionários são as causas mais abrangentes de dias de trabalho perdidos, o que muitas vezes resulta ao absenteísmo, seguido por uma improdutividade no trabalho e ao desencadeamento de doenças psicológicas (SILVA; JUNIOR; FISCHER, 2014).

Sendo assim, é de total importância a adoção de medidas qualitativas e quantitativas, que visem fortalecer a saúde do trabalhador e aderir boas práticas de maneira adequada (CRUZ, 2005). Dessa forma, esse trabalho teve como objetivo desenvolver um módulo de treinamento sobre boas práticas e saúde mental para os colaboradores do Serviço de Nutrição e Dietoterapia do Hospital da Unimed Noroeste/RS.

METODOLOGIA

O presente projeto trata-se de um estudo realizado por meio de análises e pesquisas metodológicas qualitativas, de caráter exploratório (LAKATOS; MARCONI, 2017), desenvolvido na disciplina de Projeto Integrador do Núcleo da Saúde da UNIJUÍ. O estudo abordou a saúde mental vivenciada e as boas práticas na produção de refeições com uma equipe de trabalhadores de Nutrição e Dietoterapia de um Hospital da região de Ijuí/RS. O setor de Nutrição e Dietoterapia é composto por 35 mulheres, que realizam funções distintas. Portanto, foram realizados módulos de treinamentos relacionados à manipulação de alimentos correta e a saúde mental.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nos relatos devolutivos de cartas motivadoras, constaram pontos positivos e negativos, práticas diárias e convivências pessoais e coletivas no ambiente de trabalho, demonstrando gratidão pelo serviço que desempenham, sendo produtivas e dedicadas para com os pacientes. (Quadro 1).

Quadro 1: Relatos devolutivos das cartas motivadoras entregues no setor.

Relatos Positivos	Relatos Negativos
“Amo cozinhar, faço meu trabalho com muita dedicação e capricho”.	“As 12 horas de plantão são muito cansativas”.



“Tenho orgulho de fazer parte da equipe, nosso setor é ótimo”.	“É importante que todos se unissem mais dentro do setor”.
“Sou muito grata por fazer parte do time SND, temos um cuidado enorme aqui no estoque”.	“Somos seres humanos e não máquinas, por isso precisamos de ajuda”.
“Sou muito feliz ao exercer minha profissão e uma das minhas maiores realizações é contribuir para a recuperação dos pacientes”.	“Minha rotina é um pouco acelerada, pois ajudo na cozinha, na alimentação dos médicos e levamos café para todos os setores do Hospital”.
“Quando recebemos elogios dos pacientes, é muito gratificante, pois cozinhar também envolve amor e carinho”.	“O trabalho em si é um pouco cansativo”.

Segundo Lasta, et. al (2017), a organização, o reconhecimento e a motivação contribui de forma positiva no âmbito trabalhista, e com benefícios para a saúde mental. Nesse sentido, foi disponibilizado sachês de chás com mensagens motivacionais (Imagem 1) para cada funcionária presente no setor gerou sentimentos de gratidão, motivação e agradecimentos mútuos no local de trabalho (Quadro 2).

Imagem 1: Entrega dos sachês de chás com mensagens motivacionais.



Quadro 2: Relatos de sentimentos de gratidão e agradecimentos.

Relatos e agradecimentos das funcionárias:
“Ficamos sempre felizes em receber pessoas em nosso setor”.
“Vocês são pessoas especiais, obrigada pelas palavras de carinho e pelo reconhecimento”.



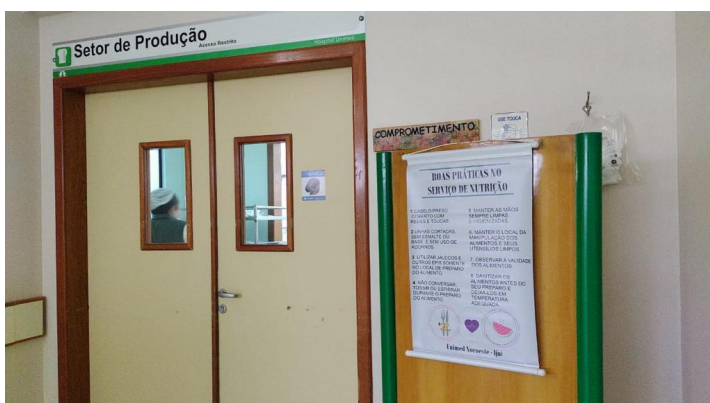
“Que bom ter vocês presentes em nossas vidas”.

“Que o amor se faça presente em cada atitude de vocês”.

“Que bom que os olhares dos futuros profissionais se voltem para a realidade dos que estão no campo de batalha”.

A realização de orientações e capacitações sobre boas práticas de manipulação de alimentos, principalmente, em um período pandêmico deve ser redobrada, para garantir as condições higiênico-sanitárias na preparação dos alimentos (BRASIL, 2020). Com isso, foi disponibilizado um banner atrativo, relacionado às boas práticas da manipulação correta de alimentos, para que as funcionárias visualizassem diariamente essas informações (Imagem 2).

Imagem 2: Disponibilização do banner sobre boas práticas na manipulação de alimentos.



Outrossim, também foram elaborados dois vídeos destinados ao Setor de Nutrição e Dietoterapia. O primeiro em relação às boas práticas no serviço de nutrição e dietética, abrangendo a importância da higiene pessoal e do local de trabalho, uso correto dos equipamentos individuais e o manuseio dos alimentos.

E o outro teve um objetivo motivacional, relacionado a saúde mental das funcionárias e com o intuito de evidenciar a importância da profissão das mesmas. O vídeo contém dicas acerca de exercícios e meditações que podem ser realizadas em qualquer lugar, a fim de aliviar o estresse e a sobrecarga promovidos por movimentos repetitivos, conflitos pessoais, entre outros.

Segundo Monteiro, Orfanó e Castro, a maioria dos cidadãos com Transtornos Mentais Comuns nos restaurantes, são os auxiliares de cozinha. Isso ocorre pelo fato de ser uma função que está à mercê de pressão constante, e sobrecarga no trabalho, além de não ter muita



autonomia na tomada de decisões. Seguindo esse raciocínio, conforme Haukka et al. (2011), há uma relação dessas doenças ocupacionais com os trabalhadores de restaurantes, relacionados a dores musculoesqueléticas por conta de esforços repetitivos e pesados entre as mulheres que exercem essas funções

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por fim, através dos módulos realizadas no projeto, o grupo pode desenvolver habilidades como atividades em equipe, adquirir conhecimentos interdisciplinares, vencer desafios, cumprir prazos, se inter-relacionar, expor-se ao público e criar módulos construtivos para as integrantes do Serviço de Nutrição e Dietoterapia da Unimed.

Através da análise do cotidiano das trabalhadoras, foi compreendido a fundamentalidade do trabalho das mesmas e das boas práticas serem implantadas de forma correta para a recuperação dos pacientes. Por fim, conseguiu-se motivar as funcionárias, com as mensagens e a visita, e incentivá-las a trabalhar com amor apesar das dificuldades.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRASIL. ANVISA. Resolução N° 216/2004. Cartilha sobre Boas Práticas para Serviço de Alimentação. 3.ed.Brasília, 2004.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia de Boas Práticas Nutricionais, documento de referência. ANVISA, 2012.
- BRASIL. SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE. Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. COVISA. São Paulo, 2019.
- CFN; CRN. **Recomendações do CFN: boas práticas para a atuação do nutricionista e do técnico em nutrição e dietética durante a pandemia do novo coronavírus (Covid-19)**. 2021. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2020/03/nota_coronavirus_3-1.pdf> Acesso em: 12.agosto.2021.
- LASTA, E. C. et al. Prazer e Sofrimento no Trabalho de Cozinheiras e Trabalhadores de Restaurantes. **Revista Salão de Ensino e Extensão**. 2017. Disponível em: <https://online.unisc.br/acadnet/anais/index.php/salao_ensino_extensao/article/view/17176> Acesso em: 12.agosto.2021.
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Metodologia Científica. São Paulo. **Atlas**. 2017. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597011845/cfi/6/10!/4/2/@0:0>> Acesso em 07.junho.2021.
- MONTEIRO, M. A. M.; ORFANÓ, I. S.; CASTRO, R. I. V. Prevalência de Transtornos Mentais Comuns em trabalhadores de restaurantes. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 3, e21410313212, 2021. Disponível em: <<file:///C:/Users/alexa/Downloads/13212-Article-174360-1-10-20210314.pdf>> Acesso em: 12.agosto.2021.
- SILVA J. S; JUNIOR; FISCHER F. M. Incapacidade por doença mental: benefícios previdenciários no Brasil 2008-2011. **Rev Saúde Pública**. 2014; 48 : 186-90.
- CRUZ, R. M. *et al*. **Atividade Docente, Condições de Trabalho e Processos de Saúde. Motrivivência**. n. 24, p. 59-80. Junho. 2005. Disponível em: <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/motrivivencia/article/view/742/3887>> Acesso em: 04.abril.2021.
- HAUKKA, E. *et al*. (2011) Mental stress and psychosocial factors at work in relation to multiple-site musculoskeletal pain: A longitudinal study of kitchen workers. **European Journal of Pain**.