

Eficácia e satisfação de treinamento da equipe técnica da vigilância sanitária de Uberlândia, MG**Effectiveness and satisfaction of training of the sanitary surveillance technical team of Uberlândia, MG**

DOI:10.34117/bjdv5n10-068

Recebimento dos originais: 12/09/2019

Aceitação para publicação: 06/10/2019

Katiuce Aparecida de Oliveira

Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro

Instituição: Vigilância Sanitária de Uberlândia-MG

Endereço: Avenida Ortízio Borges, 196 – Bairro Santa Mônica, Uberlândia – MG, Brasil

E-mail: katiuceapo@hotmail.com

Elisa Norbeto Ferreira Santos

Doutora em Estatística e Experimentação Agropecuária pela Universidade Federal de Lavras

Instituição: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro

Endereço: Rua João Batista Ribeiro, 3000 – Bairro Distrito Industrial II, Uberaba - MG, Brasil

E-mail: elisasantos@iftm.edu.br

Fernanda Barbosa Borges Jardim

Doutora em Alimentos e Nutrição pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho

Instituição: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro

Endereço: Rua João Batista Ribeiro, 3000 – Bairro Distrito Industrial II, Uberaba - MG, Brasil

E-mail: Fernanda.jardim@iftm.edu.br

RESUMO

Os produtos de responsabilidade de fiscalização da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) se dividem em dois grupos: os produtos com registro obrigatório e os produtos dispensados de registro. Na Vigilância Sanitária Municipal de Uberlândia, os produtos dispensados de Registro são de responsabilidade de controle do município. Para efetivação deste controle é importante que o apoio técnico desta unidade tenha conhecimentos básicos sobre o assunto para realizar tal fiscalização. O objetivo deste estudo foi aplicar treinamento ao apoio técnico da Vigilância Sanitária Municipal de Uberlândia, MG, e avaliar se o mesmo foi eficaz e satisfatório. O treinamento foi aplicado em formato de minicurso para 24 integrantes do apoio técnico e a metodologia adotada foi a expositiva dialogada com o uso de recurso de multimídia. A eficácia foi mesurada por meio de questionário aplicado antes e depois do minicurso e a satisfação dos participantes através de ficha de avaliação aplicada no final do minicurso. Quanto ao questionário aplicado, o minicurso foi eficaz, sendo que a avaliação obtida no final (69,1%) foi maior que no início do minicurso (51,3%). Segundo o teste qui-quadrado, o número de acertos no início e no final do treinamento obtiveram diferenças significativas ($p < 0,05$). Na avaliação de satisfação obteve-se boa avaliação e a maioria dos participantes se sentiu capaz de aplicar o conteúdo do curso em suas rotinas de trabalho. Portanto, o minicurso aplicado ao apoio

técnico da vigilância sanitária de Uberlândia foi eficaz e obteve boa avaliação por parte dos participantes.

Palavras-chave: Minicurso, Produtos Dispensados de Registro, Rotulagem, Segurança alimentar.

ABSTRACT

The National Sanitary Surveillance Agency (ANVISA) supervisory responsibility products are divided into two groups: products with mandatory registration and products exempted from registration. In the Uberlândia Municipal Health Surveillance, products exempt from registration are under the control of the municipality. To carry out this control it is important that the technical support of this unit has basic knowledge on the subject to perform such supervision. The objective of this study was to apply training to the technical support of the Municipal Health Surveillance of Uberlândia, MG, and to evaluate if it was effective and satisfactory. The training was given in a short course format for 24 members of the technical support and the methodology adopted was the expository dialogued with the use of multimedia resource. Efficacy was measured through a questionnaire applied before and after the short course and the participants' satisfaction through an evaluation form applied at the end of the short course. As for the questionnaire applied, the short course was effective, and the evaluation obtained at the end (69.1%) was higher than at the beginning of the short course (51.3%). According to the chi-square test, the number of correct answers at the beginning and at the end of the training obtained significant differences ($p < 0.05$). In the satisfaction assessment, a good evaluation was obtained and most participants felt able to apply the course content in their work routines. Therefore, the short course applied to the technical support of health surveillance of Uberlândia was effective and obtained good evaluation by the participants.

Keywords: Minicourse, Waived Registration Products, Labeling, Food Safety.

INTRODUÇÃO

Os produtos de competência de fiscalização da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estão divididos em dois grupos: os produtos dispensados de registro e os produtos de registro (BRASIL, 2000). Os produtos classificados como dispensados de Registro devem realizar a Comunicação de Início de Fabricação de Produtos Dispensados de Registro. Com a descentralização da responsabilidade de regulamentação da maioria dos produtos alimentícios, muitas vigilâncias passam por dificuldades no controle da regulamentação dos produtos dispensados de registro, principalmente pela falta de estrutura das sedes e a falta de mão de obra para a análise desses processos.

No município de Uberlândia, este processo de comunicação é utilizado para a realização do controle das condições de produção do produto comunicado e da empresa produtora da embalagem além da fiscalização da rotulagem desses produtos. Para auxiliar na exigência dessa documentação durante as inspeções, a equipe técnica deve ter conhecimento da extensa legislação relacionada a esse assunto. Por esse motivo, é importante o oferecimento de treinamentos periódicos à equipe técnica para o alinhamento e atualização das legislações referenciais nas fiscalizações (MELO et al., 2014). Na Vigilância Sanitária Municipal de

Uberlândia, observa-se uma carência destes treinamentos, uma vez que os únicos treinamentos recebidos são os ofertados pela Vigilância Sanitária Regional.

Tendo em vista o problema exposto, este estudo teve como objetivo desenvolver treinamentos com a equipe técnica da Vigilância Sanitária Municipal de Uberlândia, MG, e avaliar sua eficácia e satisfação.

MATERIAIS E MÉTODOS

Antes da realização dos treinamentos, o projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa e foi aprovado com o número CAAE 60102116.5.0000.5154. A capacitação da equipe técnica foi realizada em fevereiro de 2017, na sede da Vigilância Sanitária do município de Uberlândia, MG, no setor de alimentos na forma de minicurso. Participou da capacitação o apoio técnico da Vigilância Sanitária (n=24), que correspondem a 53,49% do total de colaboradores do apoio técnico da Vigilância Sanitária. Para a participação do projeto, todos os participantes foram esclarecidos quanto à sua participação no projeto e aos dados do projeto e assinaram o termo de consentimento livre e esclarecimento.

O minicurso aplicado à equipe técnica teve a duração de 4 horas e a metodologia adotada foi a expositiva dialogada com o uso de recurso de multimídia. Os seguintes temas foram abordados: comunicação de Início de fabricação dos produtos dispensados de registro; legislação básica da rotulagem de alimentos e legislação de alergênicos. Foi elaborada uma apostila contendo o resumo dos assuntos abordados, a qual foi entregue a cada participante no início do minicurso (BRASIL, 1998; BRASIL, 2002a; BRASIL, 2002b; BRASIL, 2002c; BRASIL, 2003a; BRASIL, 2003b; BRASIL, 2003c; BRASIL, 2012; BRASIL, 2015; BRASIL, 2017a; BRASIL, 2017b).

Para avaliação do nível de aproveitamento do minicurso, foi aplicado a cada participante, um questionário estruturado com 10 questões objetivas sobre os temas abordados com cinco alternativas, sendo uma correta. Este questionário foi aplicado antes e depois do minicurso. As questões foram divididas por assunto da seguinte forma: Legislação geral de rotulagem (n=4); Legislação de alergênicos/intolerância (n=2), Rotulagem nutricional (n=3) e Produtos dispensados de registro (n=1). Para preservação do conhecimento de cada participante, não foi prestado nenhum tipo de informação no momento da aplicação do questionário.

Para a verificação da efetividade, ou seja, para medir o conhecimento prévio e fixação de novos conhecimentos após o minicurso pelos ouvintes, as respostas obtidas nos dois questionários foram comparadas. Essa verificação foi realizada através do cálculo da

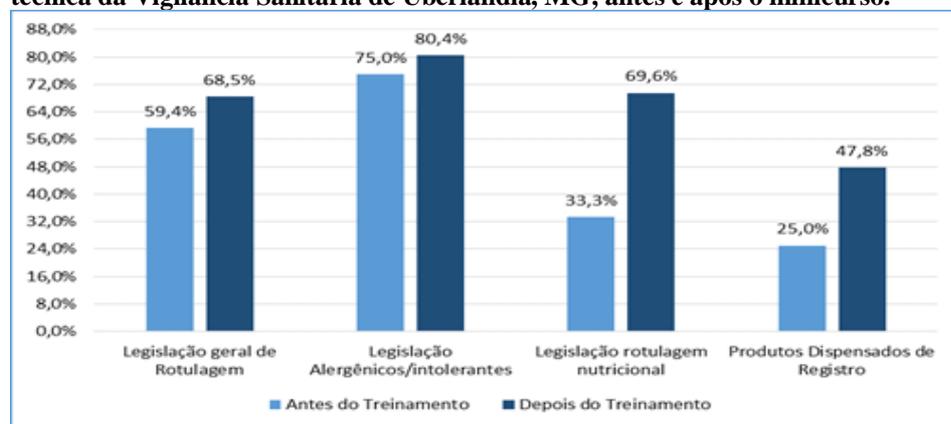
quantidade de respostas certas, conforme metodologia de Araújo et al. (2011). Os valores obtidos no questionário foram trabalhados estatisticamente com aplicação do teste de qui-quadrado a 5% de significância, utilizando o programa Action 2.9, sendo os resultados representados em percentual de acertos antes e após o minicurso.

Além do questionário, também foi aplicado aos participantes do minicurso uma ficha de avaliação do minicurso contendo questões objetivas para medida da satisfação no treinamento. Neste questionário, o participante avaliou o conteúdo do minicurso, o material didático, o palestrante e seu grau de satisfação numa escala de 1 a 5. Para verificação do grau de satisfação, as médias de avaliação foram classificadas conforme metodologia de Freitas (2001). Além desses itens, foi avaliado se o participante se sentia capaz de aplicar o conhecimento adquirido no curso e se o conteúdo do minicurso é aplicável a sua rotina de trabalho.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Na Figura 1, podem ser verificadas as porcentagens de acertos, por assunto, nos questionários aplicados a equipe técnica da Vigilância Sanitária de Uberlândia, MG, antes e depois do minicurso.

Figura 1: Porcentagens dos acertos dos questionários de avaliação aplicado à equipe técnica da Vigilância Sanitária de Uberlândia, MG, antes e após o minicurso.



Fonte: Autores.

O assunto que obteve melhor rendimento no minicurso foi referente às Legislações de alergênicos/ intolerantes, obtendo antes e depois as médias de 75,0% e 80,4%. A alta média de acertos ocorrido quanto a este assunto pode ser explicada por tratar-se de legislações recentes e bastante divulgadas na mídia, colaborando para um maior conhecimento do assunto por parte da equipe técnica. Após o treinamento, o bom desempenho deste item

pode ser explicado pela forma abordada do assunto no minicurso, uma vez que foram explicadas as diferenças entre as duas doenças (alergia e intolerância), facilitando assim o entendimento da legislação e em que casos a mesma pode ser aplicada.

Já para os temas Legislação de rotulagem nutricional e Produtos dispensados de registro, os mesmos obtiveram antes do minicurso porcentagens médias de acertos mais baixas, 33,3% (Ruim) e 25,0% (Péssimo), respectivamente. O baixo aproveitamento pode ser explicado por se tratarem de legislações específicas de rotulagem, que muito das vezes a equipe técnica possui escasso conhecimento. Após o treinamento, ambos os itens tiveram melhora na média de acertos, obtendo 69,9% (Bom) e 47,8% (Ruim), respectivamente. Apesar do item produtos dispensados de Registro ter melhorado seus índices de acertos, o resultado obtido ainda foi baixo. Isso é preocupante, pois o item que obteve menor índice de conformidade foi a questão relacionada a produtos dispensados de registro que se trata da regulamentação dos produtos do município, e os próprios funcionários da vigilância sanitária não possuem conhecimento sobre assunto não garante a exigência adequada dessa documentação.

Em relação aos resultados obtidos no início do treinamento, o item Rotulagem Nutricional teve um maior aumento percentual absoluto nos índices de acertos dos participantes (36,3%). Isso pode ser explicado pela forma como foi executado o minicurso, com a apresentação de vários exemplos do item na legislação e utilização de dinâmicas para detecção de erros nos rótulos. Esse aumento pode ser explicado também pelo menor nível de conhecimento dos participantes, que durante o treinamento puderam absorver mais conhecimento relacionado ao tema.

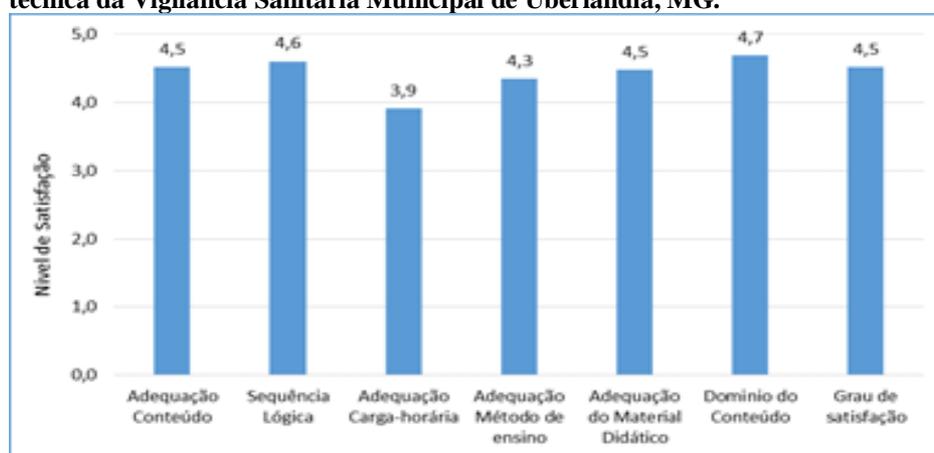
Para o tema Legislação básica de rotulagem, a porcentagem de acertos antes (59,4%) e depois (68,5%) do treinamento foi enquadrada na classificação "Regular". O índice encontrado antes do treinamento é preocupante, pois esta é a legislação que o apoio técnico utiliza durante a fiscalização na regulamentação de produtos no comércio varejista e os mesmos não possuem conhecimento suficiente sobre a mesma. Após o treinamento, este índice apresentou melhora, podendo ser justificado por ser o primeiro item a ser abordado durante o minicurso, tendo maiores chances de apreensão do conteúdo.

Quanto ao questionário aplicado, o minicurso foi eficaz, sendo que a avaliação obtida no final (69,1%) foi maior que no início do minicurso (51,3%). Conforme análise no teste

qui-quadrado, o número total de questões certas no início e no final do treinamento apresentaram diferenças significativas ao nível de significância de 5% ($p = 0,00020$). O resultado atestou que o treinamento realizado com a equipe técnica da Vigilância Sanitária do Município de Uberlândia foi eficaz ao promover incremento no conhecimento dos participantes ao final do treinamento.

Na Figura 2, são apresentadas as médias das notas da ficha de avaliação do minicurso de Rotulagem de Produtos Dispensados de Registro:

Figura 2: Média das notas da ficha de avaliação da satisfação do minicurso sobre Rotulagem de Alimentos e Produtos Dispensados de Registro aplicado à equipe técnica da Vigilância Sanitária Municipal de Uberlândia, MG.



Fonte: Autores.

Segundo a Figura 2, o item que obteve menor média na avaliação foi a adequação carga-horária com 3,9 de nível de satisfação. Isso pode ser explicada pela grande quantidade de conteúdo ministrado durante o curso, em apenas 4 horas. Por esse motivo, muitos participantes indagaram que a carga-horária do curso foi insuficiente para transmissão de todo conhecimento necessário sobre o assunto.

O item que obteve maior média na avaliação foi o domínio do conteúdo do palestrante, com 4,7 de média. Isso se deve ao fato de que a ministrante do minicurso é a responsável pela análise dos rótulos apresentadas pelas empresas produtoras de alimentos do município de Uberlândia à Vigilância Sanitária, e por esse motivo realizou o minicurso abordando o conteúdo necessário para que o apoio técnico estivesse preparado sobre o tema para realizar a exigência dessa documentação.

Quanto ao item sequência lógica do conteúdo, a média de avaliação pelos participantes foi de 4,6. Isso pode ser explicado devido a aplicação dos conteúdos relacionados à legislação

terem sido conduzidos em sequência de importância dos conteúdos e de relação entre os assuntos.

Os itens adequação do conteúdo, do material didático e do grau de satisfação obtiveram como média de avaliação 4,5. Segundo Cacian et al. (2016), os cursos direcionados a atualização/capacitação da equipe técnica de vigilância Sanitária deve se basear na análise de problemas e situações que ocorram no cotidiano do trabalho para que o serviço ganhe em qualidade. Neste estudo, para elaboração do minicurso (material e conteúdo) foi verificado qual era o conhecimento necessário acerca desse assunto para que a equipe técnica da vigilância sanitária (fiscais e corpo administrativo) desenvolvesse adequadamente suas atividades. Por esse motivo, a avaliação de conteúdo do curso e material didático obtiveram médias de avaliação satisfatórias.

O grau de satisfação é definido como o grau de contentamento do participante, definido pelo julgamento de uma gama de características do minicurso oferecido a um nível prazeroso de contentamento ao consumo, incluindo níveis maiores ou menores de contentamento (LARAN; ESPINOZA, 2004). Este item define o quão satisfeito o participante ficou em relação ao curso. Neste estudo, obteve-se média de 4,5 para o item grau de satisfação na avaliação dos participantes.

O método de ensino pode ser definido como a forma utilizada pelo ministrante de passar o conhecimento proposto aos participantes. Neste estudo, a adequação do método de ensino teve a segunda menor média, obtendo 4,3 de avaliação dos participantes. Isso pode ser explicado pelo escasso tempo obtido para ministrar o curso, restringindo a utilização de dinâmicas durante o minicurso. Apesar disso, foi possível realizar dinâmica para avaliação, pelos participantes, dos rótulos recebidos pelo setor. Assim, os participantes puderam ter contato na prática com assunto, utilizando o olhar crítico que o fiscal deve possuir na fiscalização.

Segundo metodologia utilizada por Freitas (2001), os itens adequação do conteúdo, sequência lógica, domínio do conteúdo e grau de satisfação obtiveram conceito “Muito satisfeito” na escala de julgamento dos graus de satisfação. Portanto, a avaliação realizada pelos participantes do curso em relação ao minicurso revelou que os mesmos gostaram do curso e estavam satisfeitos. Quanto ao quesito adequação carga-horária, adequação método de ensino e adequação material didático obteve “satisfeito”, sendo esta avaliação boa, mas apontando que o minicurso necessita de alguns reajustes.

Quanto às perguntas discursivas, 83% dos participantes do minicurso indicaram serem capazes de aplicar os conhecimentos adquiridos durante o treinamento em suas atividades diárias de trabalho. Aqueles que foram contrários a essa afirmação justificaram que as práticas realizadas no curso foram insuficientes para dar noção clara aos fiscais de como o assunto deve ser aplicado à fiscalização. Outros participantes justificaram que a legislação que regulamenta a rotulagem de alimentos é vasta e que é preciso considerar muitos detalhes, sendo necessária assim uma maior carga horária para capacitar o participante e que o curso ministrado serviu somente para se ter uma visão geral do tema.

Um total de 96% dos participantes responderam que os conhecimentos adquiridos no minicurso são aplicáveis a sua rotina de trabalho. Somente um participante alegou que o assunto não se aplicaria a sua rotina de trabalho, pois o mesmo executa funções relacionadas às atividades administrativas.

As sugestões realizadas pelos participantes foram: aplicação de outro treinamento abordando este mesmo assunto (para praticar sobre o assunto abordado e fixar o conteúdo); utilização de mais exemplos durante as explicações e a aplicação de mais treinamentos (sobre diversos assuntos importantes e necessários) por parte do setor.

Um item importante a ser ressaltado é a escassez de treinamentos para os fiscais no setor pela falta de pessoal direcionado a realizar essas ações e a falta de estrutura física para a realização de tais treinamentos. Isso interfere diretamente nas fiscalizações, pois fiscais menos capacitados estão fazendo o controle dos estabelecimentos, e assim podem colocar em risco a saúde da população.

CONCLUSÕES

Tendo em vista os resultados, pode-se concluir que o treinamento realizado com a equipe técnica da Vigilância Sanitária foi eficaz, pois o desempenho dos participantes nos questionários preenchidos depois do minicurso foi melhor do que antes do curso, com diferenças significativas. Quanto à qualidade do minicurso aplicado, os participantes avaliaram o curso de maneira geral com boas notas de satisfação e a maioria dos participantes se sentiu capaz de aplicar o conteúdo do curso em suas rotinas de trabalho.

Melhorias na metodologia, maior periodicidade de oferta do minicurso e ajuste da carga horária do minicurso foram sugeridos pelos participantes. Porém, vale ressaltar que a aplicação de constantes treinamentos a equipe técnica na Vigilância Sanitária de Uberlândia é comprometida pela falta de infraestrutura, ou seja, local adequado para ministrar treinamentos.

Entretanto, a capacitação da equipe técnica é fundamental para a melhoria dos serviços prestados às empresas e população ligadas ao setor alimentício.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, W. D. B. de; DEUS, A. E. de; SANTOS, C. E. M. dos; PIZZIOLLO, V. R.; ALMEIDA, M. E. F. de. Avaliação do conhecimento de manipuladores de alimentos antes e depois de palestras educativas. **Vivências: revista eletrônica de extensão da URI**, v. 7, n.12, p. 23-26, mai. 2011.

BRASIL. Resolução nº 23, de 15 de março de 2000. Dispõe sobre O Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 16 mar. 2000.

BRASIL. Portaria nº 32, de 13 de janeiro de 1998. Regulamento técnico para suplementos vitamínicos e/ou minerais. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 15 jan. 1998.

BRASIL. Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002a. Regulamento Técnico metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos. **Diário Oficial [da] República do Brasil**. Brasília, DF, 20 ago. \az2002.

BRASIL. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002b. Rotulagem geral de alimentos embalados. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 23 set. 2002.

BRASIL. Resolução RDC nº 340, de 13 de dezembro de 2002c. Dispõe sobre a obrigatoriedade de declarar na rotulagem, na lista de ingrediente, o nome do corante de tartrazina por extenso. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, 18 dez. 2002.

BRASIL. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003a. Obriga os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle de doença celíaca. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, 19 maio 2003.

BRASIL. Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003b. Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, 26 dez. 2003.

BRASIL. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003c. Dispõe sobre a obrigatoriedade da rotulagem nutricional. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 26 dez. 2003.

BRASIL. Resolução RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012. Dispõe sobre Regulamento Técnico sobre Informações Nutricionais Complementares. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, 13 nov. 2012.

BRASIL. Resolução RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, 3 jul. 2015.

BRASIL. Resolução RDC nº135, de 08 de fevereiro de 2017a. Dispõe sobre o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição de Lactose. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, 9 fev. 2017.

BRASIL. Resolução RDC nº136, de 8 de fevereiro de 2017b. Dispõe sobre os requisitos para a declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, DF, 9 fev. 2017.

CANCIAN, N. R.; SCHOFFER, A. P.; MIZDAL, C. R.; DIAS, E. M. R.; OLIVO, V. M. F.; CANTO, G. S. do. A qualificação das vigilâncias sanitárias municipais como desafio da gestão na prática das ações de promoção e proteção de saúde. **Vigilância Sanitária em Debate**, v. 4, n. 3, p. 71-76. 2016.

FREITAS, A. L. P. **Uma metodologia multicritério de subordinação para classificação da qualidade de serviços sob a ótica do cliente**. 2001. 155f. Tese (Doutor em ciências da engenharia) – Universidade Estadual do Norte Fluminense, Campo dos Goytacazes, 2001.

LARÁN, J. A.; ESPINOZA, F. da S. Consumidores satisfeitos, e então? Analisando a satisfação como antecedente da lealdade. **Revista de Administração Contemporânea**, v. 8, n. 2, abr./jun. 2004. Disponível em:< http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-65552004000200004 >. Acesso em: 20 abr. 2017.

MELO, M. A. de S.; BEZERRA, J. C. B.; COLETA, M. F. D.; COLETA, J. A. D. Liderança, contexto de trabalho e desempenho: uma análise na percepção de trabalhadores da Vigilância Sanitária. **Latin American Journal of Business Management**, Taubaté, v.5, n. 2, p.165-188, jun./dez. 2014.