**DOI: 10.20396/conpuesp.2.2023.5131**

**AÇÕES DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO - CAMPUS DE CAMPINAS: IMPLANTAÇÃO PIONEIRA DO MODELO DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES NO ENFRENTAMENTO DA COVID-19.**

\*Graciela Cristina Lopes, Cassia Maria Leme de Paulo, Sandra Maidel Soares da Silva, Alessandra Bortoletto Dimiras Paffrath, Maria Antonieta Jardine Kikumoto, Chika Fukui Sakajiri, Carolina Murari Scarazzato Turquetto, Josilene Lopes de Oliveira

**Universidade Estadual de Campinas**

**\*E-mail:** [gralopes@unicamp.br](mailto:gralopes@unicamp.br)

**Introdução**

A Pandemia, declarada pela OMS em 11/03/2020, impôs a necessidade de alterações em todo o modelo de atendimento dos Restaurantes Universitários. Após a publicação da GR 24/2020, a qual suspendeu as atividades presenciais na UNICAMP a partir de 13/03/2020, a Divisão de Alimentação/Prefeitura Universitária iniciou rapidamente as alterações no modelo de serviços dos Restaurantes para minimizar o risco de transmissão da COVID-19 durante o uso dos mesmos e manter o fornecimento das refeições para as áreas essenciais à universidade. Com a suspensão das aulas e demais atividades presenciais não essenciais, o número de refeições servidas reduziu drasticamente, passando de cerca de 14.000 refeições/dia em 12/03/2020 para aproximadamente 4.000 refeições/dia em 13/03/2020. Tal redução gerou urgência na revisão dos cardápios e planejamentos de compras para evitar o desperdício de alimentos e, consequentemente, de recursos financeiros da Universidade.

**Eixo 1 – Administração, Gestão e Liderança**

**Objetivo**

O objetivo do presente trabalho foi descrever a reestruturação do atendimento da Divisão de Alimentação/Prefeitura Universitária, com a implantação do fornecimento de refeição em marmitex.

Todas as diretrizes da Vigilância Sanitária durante a pandemia, que visava assegurar uma produção de refeição com qualidade e segurança frente ao combate à COVID-19, foram seguidas.

**Metodologia**

A pandemia da COVID-19 implicou na adaptação da forma de atendimento dos Restaurantes Universitários (RUs), uma vez que são locais propícios às aglomerações e, portanto, ofereciam riscos para transmissão da COVID-19. Desta maneira, diversas ações foram tomadas pela Divisão de Alimentação/Prefeitura Universitária (DA), desde março de 2020, a fim de garantir o atendimento seguro e ininterrupto dos RUs aos servidores da área da saúde e demais serviços essenciais, terceirizados, alunos bolsistas (alunos de baixa renda) e posteriormente aos envolvidos na Força Tarefa-COVID.

Todas as etapas executadas para implementar o novo modelo foram baseadas em registros e documentos internos da Divisão de Alimentação (DA).

Além disso, foram realizadas pesquisas nos sites da Prefeitura Universitária, da da UNICAMP e em fontes de informações públicas. Essas atividades evidenciaram como a DA acompanhou o desenvolvimento da pandemia, observando as ações da UNICAMP por meio das Portarias GRs e seguindo as diretrizes de órgãos de saúde pública e vigilância sanitária para embasar as decisões tomadas.

A equipe da DA, diante da publicação da GR24/2020, rapidamente se mobilizou para levantar todas as mudanças necessárias neste novo contexto, como a adequação de cardápios, atualização do modelo de serviço diante as publicações da Vigilância Sanitária com a orientação do distanciamento, uso de máscara e alteração do modelo de abastecimento do refeitório da área da saúde que, no início da pandemia, atendia em torno de 800 almoços e 200 jantares. A equipe também precisou agir rapidamente com revisão de todo o cardápio para remanejar alimentos que sobrariam em decorrência da abrupta redução de demanda, de 14 mil para 4 mil refeições, a fim de evitar o desperdício de alimentos e outros insumos, com especial atenção à data de validade. Houve reestruturação do modelo de serviço, que passou de self-service/porcionamento por copeiros para o fornecimento de marmitex, para evitar a aglomeração, recomendação fortemente divulgada para minimizar a transmissão do vírus da COVID-19, pois os refeitórios eram locais que atendiam mais de 5 mil pessoas por dia. O RU manteve-se em funcionamento ininterruptamente ao longo da pandemia para atender às áreas essenciais e alunos bolsistas. Criaram-se planilhas de monitoramento para aumentar a frequência da higienização das mãos, aumento dos pontos para disponibilizar o uso de álcool em gel, marcações no piso ou bancada durante o porcionamento dos alimentos nas marmitas para garantir o distanciamento, e divulgação de cartazes informando os cuidados necessários para o enfrentamento da pandemia. Com o Plano de Retomada da Universidade, criado em agosto de 2020, a DA participou da elaboração de protocolos de combate à COVID-19 específicos aos restaurantes, da revisão de orientações institucionais na forma de folders e vídeos, elaborou Cartilha de Orientações de uso dos RUs e planilhas de controle para a retomada parcial de alunos autorizados por comitês dos institutos, a fim de otimizar o uso dos restaurantes de forma escalonada. A DA acompanhou a evolução da pandemia, publicações da Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde durante todo o tempo e foi se adaptando gradualmente para a retomada das atividades de forma segura.

**Resultados**

Sendo cumpridas todas as etapas e o objetivo proposto, com a implementação do novo modelo de distribuição de refeições foi viabilizado o atendimento ininterrupto do Restaurante Universitário (RU) durante todo o período pandêmico, oferecendo alimentação balanceada e segura a todos os usuários e ambiente seguro aos trabalhadores da cozinha.

As ações imediatas da equipe da DA evitaram o desperdício de alimentos e de outros insumos. A reestruturação do modelo de serviço, que passou de self-service/porcionamento por copeiros para o fornecimento de marmitex, evitou a aglomeração, recomendação fortemente divulgada para minimizar a transmissão do virus. As planilhas de monitoramento para aumentar a frequência da higienização das mãos, aumento dos pontos para disponibilizar o uso de álcool em gel, marcações no piso ou bancada durante o porcionamento dos alimentos nas marmitas para proporcionou um ambiente seguro para o preparo e distribuição de refeições no RU.

**Conclusão**

A DA acompanhou a evolução da pandemia, publicações da Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde durante todo o tempo e foi se adaptando gradualmente para a retomada das atividades de forma segura.

Para o sucesso do projeto houve a dedicação de todas as nutricionistas da Divisão de Alimentação, setor administrativo, almoxarifado seccional do RU, funcionários envolvidos no processo de produção de refeições do RU, gabinete da Prefeitura para agilizar os processos de viabilização de recursos financeiros, empenho da DGA na aquisição dos descartáveis, fundamentais para o fornecimento das refeições no modelo de marmitex, com rapidez nos agendamentos de pregões eletrônicos e Reitoria que criou o GT dos Restaurantes para dar suporte na tomada de decisões.

A elaboração da Cartilha de Orientações de Uso dos RUs foi de fundamental importância para a utilização segura dos restaurantes universitários.

**Referências**

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre Boas Práticas para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 de abril de 2013.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. NOTA TÉCNICA Nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19 (SARS-COV-2). Brasília, 2020. Disponível em: https://www.gov.br/anvisa/pt-br/arquivos-noticias-anvisa/312json-file-1. Acesso em 13 de Novembro de 2023.

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Plano SP, 2021. Disponível em: https://www.saopaulo.sp.gov.br/planosp. Acesso em 13 de Novembro de 2023.