

REABERTURA DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19

* Maria Antonieta Jardine Kikumoto, Cassia Maria Leme de Paulo, Diego Gonçalves Marocci, Agnes Zotin, Sandra Maidel Soares da Silva, Alessandra Bortoletto Dimiras Paffrath, Graciela Cristina Lopes, Chika Fukui Sakajiri, Carolina Murari Scarazzato Turquetto, Josilene Lopes de Oliveira, José Togashi

Universidade Estadual de Campinas

*E-mail: kikumoto@unicamp.br

Introdução

Em virtude da Resolução GR nº 74/2021 de 12/11/2021, foi estabelecido o retorno das atividades presenciais no 1º semestre de 2022. Para tanto, a equipe da Divisão de Alimentação/Prefeitura Universitária realizou pesquisas estudando possíveis cenários para a retomada e analisando procedimentos preconizados pela legislação para viabilizar a reabertura de uma Unidade de Alimentação de forma segura, visto que os Restaurantes Universitários são locais de maior vulnerabilidade à propagação da COVID-19, devido à tendência a aglomerações. O planejamento da retomada das atividades nos restaurantes foi pautado nos planos de ações estaduais, respeitando a realidade social e as fases de retorno. O Plano de retorno das atividades presenciais adotado pela UNICAMP foi baseado em experiências de outros países, nos planos de retorno às atividades propostas pela Prefeitura de Campinas e Governo do Estado de São Paulo, enquanto os Restaurantes Universitários, em acréscimo à estas medidas, empregou as normativas da Vigilância Sanitária.

Objetivo

Viabilizar a reabertura gradual e total dos Restaurantes Universitários, com o intuito de garantir a permanência estudantil durante o retorno das atividades presenciais, fornecendo aos usuários uma refeição nutricionalmente adequada, sem comprometer a integridade da sua segurança quanto aos riscos associados ao contágio da COVID-19, bem como fomentar a continuidade de pesquisas e atividades essenciais de alguns institutos da UNICAMP durante este retorno.

Metodologia

Durante a reabertura dos Restaurantes Universitários foi prevista a alteração no modelo de distribuição de marmita para granel oferecendo bandeja/prato pronto. Esse processo de retorno das atividades foi conduzido em consonância com as diretrizes delineadas pela “Retomada Consciente - Plano São Paulo”. Visando garantir uma reabertura segura, foram implementados diversos procedimentos operacionais para adaptação ao novo modelo de distribuição. Conforme diretrizes da Nota Técnica da Agência Nacional de Vigilância Sanitária 49/2020, foram instaladas barreiras de proteção em acrílico nas mesas dos restaurantes. A reabertura dos restaurantes estava sujeita à realização dessa adaptação dentro do prazo definido (primeira quinzena de fevereiro de 2022), e essa condição foi estritamente atendida. Além disso, houve um reforço substancial na higienização das mesas e assentos, bem como a disponibilização de displays de álcool em gel nos restaurantes em pontos estratégicos e em todas as

mesas. Adicionalmente, foi promovida uma modificação no layout, sugerida pela Edilene Terezinha Donadon, da área de Planejamento e Projetos da Prefeitura Universitária, para proporcionar o fluxo linear no interior dos refeitórios, resultando em uma mudança no método de distribuição das refeições onde a bandeja / prato passou a ser fornecido já pronto ao usuário, contendo todos os itens do cardápio diário. Foi executada uma eficaz divulgação por meio de faixas informativas, abordando tópicos como o uso adequado de máscaras e a limitação da permanência nos refeitórios apenas o tempo necessário para realizar a refeição. Adicionalmente, por meio dos canais universitários de comunicação, foram destacadas orientações de suma importância a serem observadas: o respeito às marcações de distanciamento no piso; a utilização da pia para a higienização das mãos ao entrar nos restaurantes e a aplicação regular de álcool em gel. Foi conduzida ainda uma análise abrangente em colaboração com o Comitê Científico de Contingência do Coronavírus da UNICAMP para deliberar sobre a retomada das operações de maneira segura no Restaurante Administrativo (RA), considerando desafios como a limitação da altura do teto (que prejudica a circulação adequada do ar), a intensa interseção de fluxos de indivíduos e a falta de uma pia para higienização das mãos dos clientes na entrada do refeitório.

Resultados

O retorno das aulas presenciais na UNICAMP em 14/03/22, trouxe de volta aos campi cerca de 43.000 alunos de graduação e pós-graduação. Após dois anos com atendimento bem abaixo do habitual (aproximadamente 15% do total de refeições servidas em 2019) e com problemas graves de fornecimento de vegetais processados por conta dos reflexos da pandemia, somente foi possível aos Restaurantes Universitários fornecer a refeição completa e dentro do horário esperado até o último cliente, devido aos esforços de toda a equipe. Com o propósito de assegurar uma retomada mais segura, procedeu-se à reconfiguração dos assentos nos restaurantes. Essa alteração no layout criou um ambiente que acomodasse os clientes durante suas refeições, respeitando o distanciamento preconizado com a intenção de reduzir ao mínimo o potencial de disseminação do vírus da Covid-19. Após a instalação de barreiras acrílicas, ficaram à disposição 700 assentos, o que permitiria o atendimento de até 4200 clientes ao longo de todo o período de distribuição de cada refeição (almoço e jantar), considerando um fluxo máximo de fila de 1200 clientes por hora. Já no RS, foram alocados 275 assentos protegidos por divisórias acrílicas, o que viabilizaria o atendimento de um total de 2200 clientes durante o horário de distribuição completa de cada refeição (almoço e jantar). Devido às particularidades de sua estrutura, o RA adotou uma disposição de mesas baseada em um estudo elaborado por Fábio Mateus Barbosa, engenheiro da Divisão de Manutenção da Prefeitura. Neste Restaurante foram disponibilizados 160 assentos, e sua capacidade de atendimento durante todo o período de distribuição alcançaria até 1280 clientes de cada refeição (almoço e jantar). No que diz respeito aos dados quantitativos referentes ao número de refeições servidas, os quais foram extraídos do sistema de indicadores chaves da UNICAMP (Kibana), constatamos que durante o segundo semestre letivo de 2021 a média mensal de refeições servidas foi de 68.677. Em contrapartida, durante o mês de março e abril de 2022, em virtude da reabertura dos restaurantes, esse valor apresentou um aumento substancial, atingindo uma média de 209.225 refeições mensais, o que corresponde a um acréscimo de 204%. Subsequentemente, nos meses de maio e junho de 2022, o número de refeições servidas registrou um aumento ainda mais expressivo, alcançando a média mensal de 258.832. Ao compararmos este número com o período de pandemia, observou-se um aumento notável de 277%. Adicionalmente, em relação ao período anterior de março e abril de 2022, constatou-se um aumento de 24%.

Conclusão

O projeto apresentou ampla extensão devido às características essenciais do serviço prestado no âmbito dos Restaurantes à toda a Comunidade Universitária, através do fornecimento diário de três refeições básicas, fundamentais à permanência estudantil e com custo acessível, portanto sendo de grande valia e relevância para a Universidade a continuidade do atendimento. Além disso, manteve-se o atendimento de suma importância aos refeitórios da área da saúde (Hospital de Clínicas * HC - e ao Centro de Atenção Integral à Saúde da Mulher - CAISM), garantindo uma alimentação equilibrada e segura aos funcionários locais, contribuindo desta forma com a execução de atividades presenciais essenciais no combate à pandemia. A Divisão de Alimentação adiantou-se no âmbito da Universidade quanto à instalação das barreiras acrílicas para atender os protocolos da Nota Técnica nº 49 ANVISA. Esta implantação pela unidade serviu como referência de consulta na retomada de outras Unidades / Órgãos, com o intuito de obter informações quanto ao projeto e fornecedor. Este projeto possui total estrutura e planejamento para atender possíveis demandas futuras, mitigando crises provenientes da interrupção de modelos de atendimento. Com o registro das providências relacionadas à reabertura dos restaurantes universitários e dos protocolos que foram criados, valendo-se de dados, é possível replicar o modelo de retomada de atendimento sempre que necessário, em outros locais e ocasiões, bem como em outros serviços de alimentação, de forma a garantir uma retomada de atividades completa e segura, além de contribuir em situações semelhantes onde exista a necessidade de restrição de contato.

O projeto se revelou altamente eficiente na execução dos objetivos estabelecidos pela equipe. A Universidade não mediu esforços para garantir a reabertura dos Restaurantes Universitários, e todos os procedimentos implementados durante este processo não apenas atenderam às necessidades dos usuários, mas também estabeleceram um ambiente seguro durante um período marcado por considerável incerteza. A relevância do projeto tornou-se ainda mais visível por meio dos relatos favoráveis dos usuários, que manifestaram sua satisfação e confiança no serviço prestado. Adicionalmente, vale ressaltar que, ao longo desse período, não houve registros de surtos nos locais de atendimento, o que reforça a efetividade das medidas adotadas.

Palavras-chave:

Restaurante. Pandemia. Boas Práticas.

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.